



X ISLAM OCTAVO 309

MCILL LIBRARY

4062750

572

كتاب

اصول الطبخ

وعمل المشروبات والمريبات والحلويات

جمعه

يوسف ابراهيم صادر



« حق اعادة طبعه محفوظ »

طبع بالمطبعة العلمية ليوسف صادر * بيروت سنة ١٩١٣

مقدمت

حمداً لمن جعل الماء كحول حفظاً لحياة الانسان . وغذاء بما
اوجد له من المخلوقات لتجيدته مدى الزمان . وبعد لما كان علم
الطبخ صناعة نتوقف عليها حسن الصحة وحفظ الحياة وفن به
اقتصاد وخير لمن احسن احكامه وسبر غوره . كثرت طلابه واخذ
القوم يتفنون باعداد انواعه حتى عزّ اخيراً وجود امرء يقوم بكامل
حاجاته ومعرفة ما تبع من الاشربة والحلويات فاخذنا في جمع
هذا الكتاب الفريد واعداده على قواعد بسيطة تمكن كل شخص
من فهمه ومن الاطلاع على فهرست ما حواه من الاصناف
والانواع يروق بعين ناظره وخصوصاً بعد ان اضعنا اليه قسماً
لاحقاً في تنظيف ادوات الطبخ وطلاءها مما يشهد بافادة مشمولة
وان كان صغيراً على ان لا بد لمن اراد الدخول في هذه الصناعة
ان يكون قد تمرن قليلاً على يد احد من اهل هذا الفن فقد نتوقف
الطبخة احياناً على زيادة قليل من الماء او تنقيف النار او زيادتها
وكل ذلك لا يدركه الا من اعتاد عليه . انما يكون هذا الكتاب
الواسطة للتضلع بمعرفة انواعه واعدادها وحسبنا في ذلك خدمة
عمومية تروق لدى الجمهور وعلى الله وضعنا الاتكال

يوسف صادر

صاحب المطبعة العلمية

❖ الفصل الاول ❖

(الاشربة والمرطبات)

شراب اللوز

يؤخذ ٤٠٠ درهم من اللوز الحلو ومن ٣٠ الى ٥٠ درهماً من اللوز المر ويسلق الكل بماء سخن ويقشر ويدق في جرن حتى يصير ناعماً جداً ٠ ثم يوزن ١٥٠٠ درهم من السكر و ١٥٠ درهماً من ماء الزهر و ٤٠٠ درهم من الماء ويضاف قليل من السكر الى اللوز المدقوق ويوضع في قطعة من الشاش ويستحلب في الماء الموزون حتى تستخرج كل خواصه وبعد استحلابه يوضع على نار خفيفة حتى يغلي قليلاً ويظهر عليه الزبد ثم يرفع عن النار ويضاف اليه ماء الزهر ٠ وبعد ما يبرد يصب في قناني نظيفة وتسد القناني سداً محكماً فيبقى الشراب صحيحاً كل الصيف

واذا اريد تقديم كاس من شراب اللوز يوضع فيها ملء ملعقتين كبيرتين فقط وتملاء ماء فيكون ذلك شراباً فاخراً وقد يزداد اللوز المر او ينقص عما ذكر حسب الذوق

شراب التمر الهندي

خذ اوقيثين من التمر الهندي وخمس اواقي من السكر ٠ واضف الى التمر الهندي تسعة اكواب من الماء وضعه على النار حتى

يصير يلاً أربعة اكواب فقط ثم رشحه من قطعة شاش واضف
اليه خمس اواق من السكر واغله على نار خفيفة حتى يتعقد قليلاً
جداً ثم ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد وصبه في قناني وسد عليه جيداً*
يوضع منه في الكاس للشرب قدر ما يلزم ولا يخفى انه نافع
لقمع الصفراء وهذه الفوائد صحيحة مجربة

شراب ماء الورد

غب ثقطير ماء الورد بالكركة على ما هو معروف اضف الى
كل خمس اواق من ماء الورد رطلا من السكر واغلبهم على النار
وانزع زفرة السكر وارمها واضف الى القطر عصير ليمونة حامضة
ثم حينما يبرد خذ صبغة حمراء او غيرها من الالوان وامزجها بالماء
وصبها فوق الشراب واما مقدار اللون فعلى ما ترغب ثم ارجع اغلبهم
ولاجل تحقيق نضجه املاً ملعقة من الشراب وصبها فاذا قطع
القطر ولم يخبط يكون قد نجح فارفعه عن النار ودعه يبرد ثم صبه
في القناني واختمها لاجل حفظها حتى وقت الاستعمال حيث تصب
منه قدر ملعقة كبيرة في قدح ماء وتضع فوقه ماءً وثليجاً

شراب السوس والخرنوب وغيرها

يدرس الخرنوب او شاش السوس وينقع في الماء نحو ١٢
ساعة او اقل ثم تصفى عنه المياه الرائقة ويضاف اليها ثلج ويشرب

ويمكن تقويته وتخفيفه بكثرة الماء او قتلها واما الخرنوب فغالبا
يضاف اليه من خميرة السوس لتغيير لونه والاصح عدم تلويته
وكثيرون من السقات يضيفون الى هذه المشروبات بعض الافاويه
ونحوها

وجلاب الزبيب يتم بنقع الزبيب بالماء واخذ عصيره للشراب
وغالبا يضاف الى ما تقدم قليلا من السكر المصري واما الليموناده
فمعروف عملها عند الجميع

شراب البنفسج

خذ ٣ اواق من الماء وضعها في طنجرة ودعها تسخن على النار
وعند ما تغلي ضع فوقها نحو اوقية من زهر البنفسج بعد تقطيعه
من عروقه وبعد ان يغلي اول غلية ارفعهم عن النار وحالا تكون
قد غطيت الطنجرة حتى لا تفقد رائحة البنفسج وبعد ان تبرد
صف البنفسج بقطعة شاش في طنجرة ثانية وضع فوقهم اقة سكر
واغل الجميع ثانية واعصر ليمونة حامض ولاجل تحقيق استوائه
ارفع من الشراب في ملعقة وصيهم فاذا قطع في الحال ولم يخيظ
يكون قد نجذ وارفعه من على النار ثم صبه في قناني واختمها لاجل
حفظها حتى وقت استعماله فصب منه قدر ملعقتين في قدح من
الماء وتضع فوقه ماء وتلجأ

ماء البرغموت

ذوب نصف اقة من احسن انواع السكر القوالب في نحو نصف اقة من الماء واقشر القشر الاصفر رقيقاً جداً عن ست برنقالات او ست ليمونات حامضة واضف ذلك الى مذوب السكر واغله على النار وارفع الزبد عن وجهه حتى ينقطع . ثم اعصر الليمونات او البرنقالات وصف عصيرها وصبه على مذوب السكر وحركه ليمتزج به وانزله عن النار وارفع القشر منه وصب عليه (اي على مذوب السكر) ملعقة من خلاصة البرغموت السالم من الغش ثم صبه في قناني فيصير للحال صالحاً للشرب . وهو من احسن المرطبات مع الثلج صيفاً

جلاب طيب

خذ اوقية من احسن انواع الزبيب وانزع بزورها واهرها ثم قطع اربع ليمونات حامضة قطعاً رقيقاً وانزع القشر الاصفر عن ليمونتين اخرين وخذ اوقيتين من مسحوق سكر القوالب ثم صب ١٦ اوقية من الماء في وعاء من الخزف واغلبها نصف ساعة من الزمان على النار وضع فيها الزبيب والليمون والسكر وهي تغلي شديداً واتركها تغلي نحو عشر دقائق من الزمان . ثم صبها في وعاء وسد عليها جيداً واتركها اربعة ايام وانت تحركها مرتين في اليوم . وبعد ذلك رشها بكيس كنان وصبها في قناني

فتصير صالحة للشرب بعد اسبوعين وتُشرب مبردة بالتلج في
كوؤوس صغار

—***—

شراب منعش

انقع لبيرة ونصفاً من اللوز المر في الماء الساخن حتى يقصر
وبيض ثم دقه في هاون حتى ينعم واضفه الى لبرتين من احسن
انواع البرندي الفرنسي وحركه كثيراً بعد ذلك . ثم اغل
لبرتين من مسحوق السكر نبات الايض وامزج الكل معاً اي
اللوز والبرندي والحليب والسكر نبات وابق المزيج اسبوعاً
واسبوعين وانت تحركه من حين الى حين ثم رشحه بكيس كتان
وصبه في قناني منه وضع قليلاً في القدح وبرده بقطعة من الثلج
فجده مشروباً على غاية اللذة

—***—

❖ الفصل الثاني ❖

« في المربيات »

مر بي البندوره العال

خذ البندوره وضعها في الشمس حتى تنضج جيداً ثم شققها
والق عليها ملحاً كافياً ثم اغلها حتى تنضج وانزلها عن النار حتى
تبرد قليلاً وصفها بمصفاة تحفظ البزر مع القشر واعصرها باليد ثم

رد العصير على النار واغله حتى يصير بقوام الدبس الشديد وانت
تحرکه دائماً وحينئذ انزله عن النار وعطره بمسحوق البهار والفلفل
والقرفة والقرنفل ثم اسكبه في صحف وضعه في الشمس واحترس
عليه من الندى (فانه يكده) حتى يصير اشد من العجين فضعه
في مجامع لا فرق في معدتها الا الحديد ومتى اردت استعماله فخذ
قدر الحاجة وضعه في صحن وصب عليه ماء سخناً او بارداً وحله
في المعلقة وضع محلوله على الطبخ فهو اجود من البندورة الطرية

—***—

مر بن الحليب

اذب نصف درهم من كربونات الصودا في اوقية من الماء
واضف الى المذوب ٤٠ اوقية طيبة من الحليب الجديد وليبرة
من السكر . ثم احمه على النار حتى يصير بقوام الشراب وضعه في
صحون وضع الصحون في فرن حام او نحوه حتى يجف ما فيها فهو
مر بن الحليب . فاذا ذوب ٨ دراهم منه في ٢٠ درهماً من الماء
حصل منها شراب لذيذ واستغني بها عن الحليب حيث لا يتيسر
و يصح اضافة هذا المر بن الى القهوة والشاي عوضاً عن الحليب

مر بن قشر البرتقال وقشر الليمون الابوسفير

خذ الليمون وانزع عنه القشرة الصفراء اولاً ثم انزع لبه
وقطع القشر قطعاً صغيرة بعرض الابهام ولف كل قطعة على بعضها
هيئة الكعكة واربطها بخيط حتى لا تفك وضعه في طنجرة واغله

جيداً حتى تزول المرارة الموجودة فيه وانزله اذ ذاك عن النار
وضعه في وعاء حتى يصفى من الماء فلعشر ليونات ضع ٨ اواق من
السكر في قدحين من الماء واغلبهم حتى يعقد السكر ثم ضع القشر
فوقه ودعه يغلي قليلاً حتى يعقد جيداً واسكبه اذ ذاك في الاوعية

مر بي عصير البرتقال

خذ البرتقال الكبير الفاضح جيداً وادلكه على سطح مستو حتى
يزداد عصيره ثم اقطع كل برتقالة قطعتين واعصر كل قطعة في
مصفاة حتى ينزل العصير من المصفاة الى الوعاء الذي تحتها نقياً .
واضف الى كل اوقية من العصير اوقية من سكر القوالب مكسراً
كسراً صغيرة وغطه واتركه على ما هو ايلة كاملة . وفي الصباح
انزع عن وجهه كل ما يطفو عليه من الزبد وصب الباقي في قناني
ناشفة جيداً بعد ما تضع في كل منها ملء ملعقة صغيرة من احسن
انواع البرندي الابيض ثم سد كل قنينة بغليظة سداً محكماً واربط
على كل سداد جلدة بيضاء رقيقة وضع القناني في محل جاف فهذا
المر بي يغني عن البرتقال حينما تمس الحاجة اليه ولا يتيسر استحضاره
اما لانه في غير اوانه او لان محتاجه بعيد عن مكان استحضاره .
ومثل ذلك يمكن عمل مر بي عصير الليمون الحامض

مر بي قشر الليمون الحامض

خذ الليمون الحامض وقشره كما تفعل سابقاً واسلقه على النار

حتى اذا انضج ارفعه وصفه وخذ السكر واغله على النار ثم ضع
فوقه القشر الذي سلقته واغله جيداً حتى يعقد السكر وارفعه عن
النار الى ثاني يوم تضعه ايضاً على النار وكرر العمل حتى لا يبق
شيء من القطر وضعه في وعاء واسع وعرضه للهواء حتى ينشف
واحضر كمية من السكر المصري ويناسب من غيره بعد دقه ناعماً
ونخله في منخل حرير واث المربي بالسكر وكرر العمل حتى ترى
ان السكر يابس على المربي فيصير وقتئذ صالحاً للتقديم

—***—

مر بي عصير الليمون الحامض

خذ احسن الليمون الحامض واجده واحذر المضروب المهترى
لانه يتلف البقية ولو كانت اصابته خفيفة جداً ثم اولكه على
بلاطة او نحوها حتى يزداد عصيره واعصره في مرشحة واضف الى
كل ١٢ اوقية منه اوقية من زبدة الطرطير وابقه ثلاثة ايام
وانت تحركه فيها ثم ركب قطعة من المصلينا في منخل ناعم وصب
العصير فيه فيرشح من خلال المصلينا نقياً ثم ضعه في قناني وصب
على وجهه قليلاً من اجود انواع زيت الزيتون وسد القناني سداً
محكماً جداً بفلين واختمها بشمع الختم او نحوه وعند ما تفتح القينة
فلا تهزها حتى تصب الزيت عن وجه العصير الذي فيها

—***—

مر بنى الكباد

يصنع مر بنى الكباد على هذه الصورة ينزع لب الكباد وقشره
الخارجي ويقطع ما بقي منه قطعاً ويسلق حتى ينضج ويصفى بمصفاة
ويوضع في ماء بارد او ماء الكس يومين او ثلاثة ويغير ماءه
مرتين او اكثر كل يوم حتى لا يعود ماءه مرّاً ثم يغلى السكر
بالماء المحمض قليلا حتى يخبث ويوضع فيه الكباد (بعد ان يصفى
ويجفف بوضعه على فخل او نحوه) ويغلى حتى ينعقد عليه وقد
يعطر حينئذ بقليل من ماء الزهر او ماء الورد وخذ قليلا من
السكر ودقهم حتى بنعموا وانخلهم بمنخل حرير ناعم واغمس بهم
قطع المر بنى وضعهم في الهواء حتى ينشفوا ايضا ومن ثم ضعهم
في وعاء

—***—

مر بنى الكباد مبروشاً

خذ الكباد واغسلها جيداً او قشرها وابرشها بمبرشة وضعها
في طنجرة واسلقها حتى تنضج وخذ رائق ماء الكس وضعها فوق
الكباد الذي سلقته واتقعه ٢٤ ساعة وبعده صفه وصب فوقه من
القطر وضعه ايضا على النار ودعه يغلي ثم انشله عن النار ودعه الى
ثاني يوم فاذا صفي شيء من الماء ضعه على النار ثانية حتى ينشف
ويعقد جيداً وصبه بعدئذ في كاسات
ومر بنى الزهر — يسلق الزهر كله او ورقه فقط وهو الاجود

ويغسل بماء بارد ثم يعقد بالسكر على ما تقدم ويصنع بقليل من
الدودة

—***—

مر بنى الليمون الابوسفير الاخضر والليمون
يوسف افندي (ماندرينا)

خذ من هذا الليمون ما هو بقدر الجوزة وضعه على نار قوية
بعد غمره بالماء حتى ينضج وارفعه عن النار ومن الماء وضعه في
رائق ماء الكلس مدة ٢٤ ساعة ثم انشله وضعه في الماء العذب
وغير الماء عنه كل يوم في مدة ١٥ الى ٢٠ يوماً فارفعه من الماء
وضعه في وعاء حتى ينشف ثم ضع السكر والماء على النار واغلمهم
واضف اليهم بعدئذ الليمون الى ان يغلي ويعقد جيداً ثم ارفعه
عن النار الى الغد وكرر العمل مدة بحيث لا يبقى شيء من القطر
وافرد كل ليمونة وحدها ورش عليها السكر حتى ينشف عليها
ويابس فتضعه في آنية لحين الاستعمال

—***—

مر بنى الشاي

يغلي مئة كرام من السكر المدقوق وعشرة كرامات من
النشاء في ماء يكفي لحلها حتى تنعقد مع بقائها شفافة ثم تبرّد
ويضاف اليها بعدما تبرّد خمسون كراماً من الشاي ممزوجة بخمسين

كراماً من السكر الناشف . فتصير ارجة فتفرغ في قوالب تحمد
فيها وهي مربى الشاي اذ ذاك

—***—

مربى قشر البطيخ

اكشط القشرة الظاهرة من قشر البطيخ واسلق ثلاث اقات
من هذا القشر في باقنين من الماء بعد ان تضيف الى الماء ملعقة
من الشب الابيض حتى تنضج جيداً ثم ارق الماء عنها واضف
اليه اقة من السكر واوقيتين من الخل وملعقة من كبش القرنفل
وقليلاً من القرفة وضعها في آنية وسد عليها الى وقت الاستعمال

—•••••—

مربى التفاح

اغسل التفاح واسلقه على نار خفيفة حتى ينضج ثم اعصره في
كبس ذي مسام كالمنخل او في منخل واغلِ الرب المصور وعند
ما يشرع في الغليال اضف اليه اوقية من السكر اكل اربع اواقي
من التفاح واغله حتى يصير يحمد عند ما يرد ثم صبه في آنية الى
حين الاستعمال

—•••••—

مربى الاجاص (البجاص)

خذ اقة اجاص شامي واقشره وابق عروقه به واغل على

النار اقة من السكر في قدحين ماء حتى يعقد الاجاص ودعه يغلي ايضاً الى ان يعقد جيداً وارفعه عن النار الى ثاني يوم وارجمه ثانية على النار وارفع الاجاص من القطر وبعد ان يغلي جيداً ارجع الاجاص الى الطنجرة وارفعها عن النار حالاً وضعه في وعاء واسع قرصاً حتى يجمد ثم افرد كل اجاصة لوحدها وادعه

—***—

مربي النقوع

خذ النقوع وانزع نواه واتقعه في الماء العالي ثم احش قلب النقوع باللوز او الفستق المشور . ثم اضع القطر واضف اليه النقوع ودعه يغلي حتى ينضج وارفعه بعد ذلك ودعه يبرد وارجمه ثاني يوم على النار واغله ليتشرب جيداً ورش عليه بعد ان ينشف من السكر الناعم وضعه في الالية المخصصة

—***—

مربي الكرز والفريز

خذ الكرز والفريز ونقهما جيداً واغسلهما في الماء حتى ينظفا جيداً وضع لاربعة اواق من الفريز واقة من الكرز اقة من السكر واضف اليها من الماء واغلبها على النار حتى يصير قطراً مائعاً وضع اذ ذاك الكرز والفريز في القطر ودعه يغلي قليلاً وصبه في كاسات

—***—

عمل راحة الحلقوم

ذوب في ثلاث اقات من الماء اقة من السكر واغلمهم على النار حتى اذا اخذ ان يفور اضع اليهما رشاً ٧٥ درهماً من النشا مع التحريك الدائم لئلا يتجبل النشا ويلصق بقعر الطنجرة الي ان ينضج ولكي تعال ذلك خذ كتلة منها والقمها فوق سكر ناعم فاذا لم يسيل السكر فيكون قد نضج واضع اليه قليلاً من ماء الورد المذاب فيه قححة من المسك وان شئت ضف اليه بعض القلوبات مثل اللوز والفستق وما شا كل فيكون ذلك مناسباً وحركه وصبه في صينية مدهونة بزي اللوز حتى لا تلصق بها الراحة ومتى برد قطعه ورش عليه السكر الناعم المنخول ممزوجاً بنشانا ناعم ايضاً

تنبيه لعامل المربي

في عمل المربي اذا اضيف السكر الى الثمر قبل ان ينضج بالغليان تحول السكر من سكر القصب الى سكر العنب وهو اقل حلاوة من سكر القصب لان ثلاثة دراهم منه تحلي كدرهم من سكر القصب

❖ الفصل الثالث ❖

« في الكعك »

—***—

كعك رخيص

امزج معاً اوقينين ونصفاً من الطحين وثلاثة ارباع الاوقية من السكر وثلاثة ارباع الاوقية من الزبدة الذائبة وربع اوقية من الزبيب بعد نزع بزوره وربع اوقية من قشر البرتقال وعشرة دراهم من الكراويا ودرهمين ونصفاً من القرفة المدقوقة او الزنجبيل وملء ملعقة شاي كبيرة من كربونات الصودا ونحو اوقية من الحليب واصنع من هذا المزيج كعكاً واخبزه كما يخبز الكعك عادة

—***—

كعك اللوز

قشر اللوز الحلو حتى لا يبقى منه الا لبه الابيض ثم دقه حتى ينعم وخذ ٧٠ درهماً منه و ٧٠ درهماً من الطحين الابيض الجيد وكذلك من السكر المدقوق و ٧ بيضات وقشر اربع ليمونات حامضة نقشيراً رقيقاً وقطع القشر قطعاً صغيرة . وضع هذه كلها معاً الا الطحين واخفقاها خفقا شديداً حتى تبيض وتصبح كالزبدة ثم ادخل الطحين عليها واخفقاها بها ايضاً وضعها بعد ذلك في قوالب مدهون داخلها بالزبدة او بالسمن وضع تحتها ثماني طلاحي ورق

او عشراً وعلى وجهها طلمية او طلميتين واخبرها كذلك في فرن
قد احمي واخرجت النار منه حتى يجود خبزها وبعضهم يضع مع
الطحين كر بونات الصودا

و يصنع هذا الكعك ايضاً باخذ ١٤٠ درهماً من اللوز المقشر
و ٧٠ درهماً من السكر المدقوق و ٤٨ درهماً من الطحين و ٣
بيضات و ٤٠ درهماً من ماء الورد وماء الزهر والعمل بهما كما تقدم

—***—

كعك الصودا

هذا الكعك بوافق الذين مهدم ضعيفة والذين يتعسر معهم
الهضم اتم الموافقة وهو يصنع من اوقية من الطحين ودرهم من
بيكر بونات الصودا ونصف اوقية من السكر ومثلها من السمن او
الزبدة تعجن بالليب و يضاف اليها من مربى قشر البرتقال او
الليمون الحامض ما يكفي لتطيب طعمها ثم تحبز و يصح ايضاً ان
يبدل بيكر بونات الصودا بوزن مثله من كر بونات المقيسا

—***—

كعك الارز

اسلق الارز جيداً في وعاء كالذي يذاب فيه الغراء او في
طنجرة عادية بشرط ان تحركه دائماً لئلا يشوط ثم اصنع منه
اقراصاً مستديرة مسطحة وهو سخن وفي صباح اليوم التالي اغمسها
في بيض فيء مخفوق جيداً واقلبها بالسمن حتى تحمر قليلاً فهي

طعام لذيذ مفيد يוכל مع السكر واللحم والزبدة

—***—

كعك الليمون

خذ اربع ليمونات حامضة وافرك قشرها الاصفر بكسر السكر ثم افرك هذا القشر بحافاة معلقة صغيرة وامزجه بلبيرة من احسن انواع السكر المدقوق ودق كسر السكر التي فركت القشر بها واضفها الى السكر الاول واعصر الليمونات في خرقه حتى ينزل العصير صافياً . واخفق عشر بيضات خففاً شديداً حتى تصير على غاية الرخافة واضف السكر اليها واخفقه فيها جيداً واضف بعده نصف لبيرة من الطحين المنخول وحركه فيها شيئاً فشيئاً وكما اكثرت من خفق الطحين كان الكعك اكثر مساماً واقوياً قواماً . ثم ادهن وعاء من التنك بقليل من الزبدة وضع المزيج فيه والنخل عليه من السكر المسحوق واخبزه حلالاً ويقتضي خبزته جيداً ساعة من الزمان اذا كان الوعاء عميقاً وضعه بعد خبزه على منخل مقلوب حتى يبرد ثم اعصر عصير الليمون على الثلج وبرده به ففجده من الذانواع الحلواء كذا يصنع كعك البرنقال ايضا

—***—

كعك الزبيب

تنقي اربع اواقي (شامية) من الزبيب الذي لا يذر له او الذي نزع بذره ونقطع كل زببية قطعتين وترش بالطحين حتى

يلوها كلها فلا نكتل في العجين عند خبزه ثم نخل ثلاث اواق
ونصف اوقية فقط من الطحين وتوضع اوقيتان من الزبدة (او
السمن) في وعاء عميق مع اوقيتين من السكر المسحوق وتمزج معا
حتى تصير كالقشدة البيضاء الغليظة وتمزج ملعقة صغيرة من
مسحوق جوز الطيب باخرى من مسحوق القرفة ويرش مسحوقها
هذا على السكر والزبدة تدريجاً حتى يمتزج بها ثم تخفق اربع
عشرة بيضة خففاً جيداً وبوضع تارة منها على الزبدة والسكر
وتارة من الطحين النخول واوقيتين من الحليب الجيد وتحرك جيداً
عند وضعها حتى تمتزج كلها معاً تمام الامتزاج

واخيراً توضع عليها ملعقة صغيرة جداً من بي كربونات
البوتاسا مذابة في كأس صغيرة من البرندي وتحرك جيداً عند
ذلك ثم توضع في وعاء مستديرة من التلك قد دهن قعره وجوانبه
بالسمن او الزبدة وتخبز في فرن محمي جيداً مدة خمس ساعات
او ست بحسب كبر حجمها ويصبر عليها في الخبز بقدر اللزوم . ثم
تخرج من الفرن ويخفق بياض البيض مع السكر ويعطر بماء الورد
او غيره وتدهن جوانبها او وجهها به بعد ان تبرد

—***—

كعك بدبس امير كاني

سخن كأس دبس واستخضر ثلاث كاسات حليب وكأس زبدة
ومعلقة كربونات الصودا (واذا شئت فضع قليلاً من الزنجبيل)

وامزج الجميع في وعاء ورش فوقه طحيناً فرنساو يا بالتتابع وحركه
حتى يصير قابل الرق والدلك بالشوبك فقطعه اقراصاً مدورة
وضعه على ورق مدهون بزبدة ثم ضع الورق على صواني من
نحاس واخبزه

— * —

كعك آخر

امزج جزئين من الزبدة بجزء من الدبس واغلها على النار
ثم ضع فوقها ملعقة صغيرة من كربونات الصودا واربعة دراهم
من الزنجبيل وقليل من خمير التفاح او غيره من الخمور ورش فوقه
وانت تحركه اوقيتين من الطحين الفرنسي واخبزه في الفرن

— *** —

كعك آخر

خذ فئجان سكر وفئجان دبس وبيضتين وفئجان زبدة مسخناً
مع الدبس واربعة فناجين طحين واخفقهم في بعضهم وضع فئجان
حليب وملعقة صغيرة من كربونات الصودا وقرفة وملعقتين من
الزنجبيل وقليلاً من جوز الطيب في تنكة واخبزهم

— *** —

كعك باسم دونس

خذ فئجانين من السكر وقليلاً من الزبدة وبيضتين واخفقهم

وضع فوقهم فنجاناً من الحليب وقليل من كروونات الصودا والطحين
الفرنساوي حتي يصير كالعجين فمدّه وقطعه اشكالاً واقله مثل
العوامات في اناء ملان من الدهن

—***—

كحك حلو

اخفق فنجان زبدة في فنجاني سكر مع مح (صفار) اربع
بيضات وضع فوقهم فنجان حليب وثلاثة فنجان صحن وملعقة
كروونات الصودا وملعقة ونصف من ملح الطرطير في قليل من
الماء الساخن واخبز الجميع في اوعية من التنيك سمك كل منها
قيراطين او غير ذلك بحسب ذوقك . ثم تجمل الكحك اقراصاً
وتدهن وجه القرص باحد المر بهات وتضعها فوق بعضها طبقات
ثم تسكب فوقها زلالاً مخفوقاً بالسكر (لكل بيضة ثقلها من السكر)
وتخبزه في الفرن قليلاً الى ان يجمد الزلال . وقد يوضع بدل
الحليب قهوة عربية ، ملعقة من القرفة وملعقتان من الزنجبيل وفنجان
من الزبيب القشيلش او اكثر

—***—

كحك بلوز مر

ضع قليلاً من اللوز المر (بعد دقه وتنعيمه) في زلال البيض
الى ان يصير كالصمغ اللين واضف اليه ضعف اللوز مدكراً وضع
منه اقراصاً على ورق مدهون بزبدة واخبزه

« تنبيه » ان الملعقة المذكورة آنفاً هي متوسطة الحجم بقدر
 ملعقة الشاي ولم تذكر الا في قليل من الاشكال والفجوات
 متوسط ايضاً قدر خمسين درهماً

✽ الفصل الرابع ✽

« في انواع الحلو »

— * * * —

حلواء الليمون

خذ نصف ليبرة من قشر الخبز الافرنجي وحكها حكاً دقيقاً
 وخذ نصف ليبرة من السكر المكسر وليمونتين حامضتين كبيرتين
 او ثلاث ليمونات صغيرات وودجها تحت كفك حتى يكثر
 عصيرها ثم افرك قشرها الاصفر على كسر السكر واسحق السكر سحقاً
 ناعماً مع السكر التي فركت قشر الليمون بها وضع ربع ليبرة من
 الزبدة (او السمن) في وعاء عميق واذف اليه نصف السكر
 المدقوق وحركها تحريكاً شديداً . ثم اخفق ست بيضات حتى
 تصبح خفيفة جداً واذف اليهما ملعقتين كبيرتين من الطحين
 المنخول واخفقهما فيها واذف تارة قليلاً منها الى الزبدة المحلاة
 بالسكر وتارة قليلاً من فتاة الخبز على التوالي واعصر الليمونات في
 خرقة نظيفة لينزل العصير منها صافياً ثم اخلطه بالسكر الباقي
 وصبه شيئاً فشيئاً على الاجسام السابق ذكرها وحركها تحريكاً

شديداً ثم غط فوطة نظيفة في الماء العالي وانفضها وافرشها على
وعاء ورشها بالطحين وصب الاجسام المذكورة فيها واربطها
وحيث يبقى محل لتلك الاجسام اذا انتفخت وعلت وسد الفتحة التي
تبقى بعد الربط بقليل من العجين واغل الفوطة حينئذ بالماء
ساعتين او اكثر وقلها اثناء ذلك في جوانب الوعاء الحاوي
الماء وتوكل هذه الحلاوة سخنة مع مذوب بارد من السكر والسمن
مخفوقين معاً ومطيين بعصير الليمون الحامض وجوز الطيب . وعلى
ما تقدم تصنع حلواء البرنقال

—***—

حلواء التفاح

قص من التفاح كل بقعة مضروبة ثم قطعه كما هو وضعه في
ماء بارد لينقى لونه غير متغير ثم ارفعه من الماء ولا تدهنه وضع
لكل اوقية منه اوقية من سكر القوالب الجيد وقشر ست ليمونات
حامضة نقشيراً رقيقاً جداً واذف هذا القشر الى التفاح مع عصير
الليمونات وما يلزم من الماء لحفظ الكل من الاحتراق . ومتى لان
التفاح وتعد فضمه في اوعية من القماش حتى يسيل منها الى
قوالب اذا شئت اكله حالا او الى اوعية يحفظ فيها اذا شئت
حفظه . وغطر هذه الاوعية بالورق

—***—

حلواء التفاح مع مربى المشمش

خذ اوقيتين من التفاح ونظفها بالماء واقشرها وانزع لبها بعد
نقطيعها اربما وضعها في طنجرة مع قليل من السمن والقرفة وقدح
من الماء وغط الطنجرة وضعها على نار خفيفة حتى تذوب التفاحات
ثم امزجها جيداً وضع فوقها اوقية من السكر وادم تحر يكهم كي
لا يلبصقوا في الطنجرة وحتى يصير المزيج شديداً وقطع اذ ذاك
لب الخبز قطعاً صغيرة بعرض اصبعين وغمسهم في سمن ذائب
واعمل قالب وضع في الداخل مربى التفاح هذا وبينها طبقات
من مربى المشمش حتى يصير الطعام لذيذاً ومتى امتلأ القالب
غطه بقطع من الخبز وضعه في فرن على نار هادئة حتى يحمر
وقدم القالب

—***—

عوامات التفاح

خذ خمس ثفاحات كبيرة وقطعها نحو ثلاثين قطعة واخرج منها
اللب واضف اليها ربع اوقية من العرق و ١٠ دراهم من السكر
الناعم وامزج التفاح بالعرق والسكر ثم ضعها على خامة وامسحها
جيداً وخذ اربعة اواق من عجينة القلي واحم نحو ثلاث اواق
اواق من الشحم او السمن في مقلاة واحمها جيداً وعندها خذ
قطعة من التفاح واغمسها في العجينة وضعها في المقلاة وعندما
تحمر قليلاً ارفعها وابقها حتى تنشف وافعل ذلك بكل القطع

ورش السكر على القطع وقدمها

—***—

حلواء التفاح في السمن

انقر من التفاح بقدر ما تريد وانزع اللب وقشرها ودعها
كاملة وحضر مقلاة من الحديد الابيض وضع فيها سمناً ورش عليه
السكر مع مسحوق القرفة واملاء التفاحات من السكر المسحوق
وذوب ١٥ درهم من السمن ورشهم على التفاحات وضعهم في الفرن
الى ان يحمروا وقدمهم و يوجد طريقة ثانية اذ تملاء التفاحات
عوض السكر زبدة ويجوز املاءها مرببات مختلفة

—*—

زلال البيض بالسكر والارز

خذ ربع اوقية من الارز واطبخها واقلها واضف اربع صفارات
بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تجمد قليلا وصبها على الارز
المحضر وضع الكل في صحن او في قطعة توضع على النار وجمد
بالسكر الناعم وضعهم في الفرن حتى اذا انتفخ قدمهم حالا

—*—

حلواء الاجاص

قشر الاجاص الناضج الكثير العصا وانزع بزره وقطعه وضع
اكل اوقيتين منه اوقية ونصفا من السكر وانحت قشر برتقالة او
ليمونة حامضة على مبرد كمبرد الجبن واضفه اليه مع ملعقة صغيرة من

الزنجبيل . واغلِ الكل على نار خفيفة حتى يتعقد وانت تحركه
ونقش الزبد عن وجهه قبل تحريكه ومتى نضج ضعه في اوعية
سخنة وسد عليه

— * —

حلواء البندورة

يصنع احسن نوع من حلواء البندورة هكذا : خذ البندورة
الناضجة قبلما يكثر فيها العصا جذاً وخذ قدر وزنها تماماً من السكر
ثم اسلقها في الماء الغالي حتى ينسلخ قشرها عنها بسهولة وقشرها
وضعها في وعاء بلاء بعد نقشيرها واعصرها واضف اليها السكر
مع ما يناسب ذوقك من الزنجبيل المسحوق وقشر الليمون
الحامض الجديد منجوتا على المبرد نحتاً دقيقاً وعصير الليمون لتحسين
الطعم . وحرك الكل معاً وسخنه على نار خفيفة واغله ساعتين او
ثلاث ساعات حتى يتعقد وارفع الزبد عن وجهه وحركه الى قعر
الوعاء كلما رفعت الزبد عنه وبعد ما يعقد صبه في كؤوس من
الفخار او نحوه وغطه جيداً ولف ورقاً لثاماً محكماً على الغطاء وهو
حلواء لذيذة جداً ولا بد من تكثير الزنجبيل والليمون فيها حتى
يغلب طعم البندورة لان المقصود من البندورة ليس الطعم بل
النفع للجسم . وهذا الحلواء من احسن ما يطعم الاولاد الضعاف
الاجسام

— * —

زلابية السكر

خذ اوقية من الطحين وربع اوقية من الحليب وامزجها معاً
واصنع منها عجينة واضف اليها نصف اوقية من الحليب ايضا مع
ثلث اوقية من السمّن المذوب وذوبها متحذراً من التجيل وضع
ملحاً معها ثم ضع المقلاة على النار وفيها قليلاً من الزبدة فاذا
ذابت صب من المزيج ما يغطي قعر المقلاة وحرر جيداً واقلب
على الوجه الثاني وواصل العمل حتى تنتهي وقدم ما حضرت سخناً
بمد رش السكر عليه

عوامات البيض

اغل اربع اواق حليب في طنجرة بعد اضافة عشر دراهم من
السكر ومبروش نصف ليمونة حامضة ثم اخفق زلال ست بيضات
في قصعة بعد حفظ صفارها للسلسلة الى ان يجمد فاضف اليه
اربع اواق من السكر الناعم وامزجها ثم خذ جزءاً من هذا المزيج
وصفه في الحليب الذي على النار وداوم العمل حتى نهاية الزلال
ويجب الانتباه من التصاق الزلال في بعضه وبعد ان يجمد
ارفعه عن النار وصفه على منخل حتى يبرد ووضعه على الصحن واصنع
له السلسلة الاتية بعد اضافة ١٠ دراهم من السكر عليها وغط
العوامات بالسلسلة وقدم

(عمل السلسلة) امزج اوقيتين من الحليب ونصف اوقية

من السكر الناعم مع مبروش الليمون الحامض وصفار ست بيضات
وضعها على نار هادئة وحركها حتى تعقد فارفعها عن النار وادم
تحرى بها نحو خمس دقائق حتى تبرد وضعها بمصفاة وقدم السلسلة
في وعاء لوحده

حلواء افرنجية

ينخل نحو نصف رطل شاي من الدقيق ثم يسخن اوقية
ونصف من الحليب واوقية من الزبدة حتى تلين الزبدة ثم يحرر كان
معاً يمتزج جيداً ويرفعان عن النار . ثم تحقق ثلاث بيضات خففاً
جيداً وتمزج بالحليب والزبدة بعد ما يبردان وتحفر حفرة في
الدقيق المنخول و يصب فيها الحليب بما فيه وتوضع معه خميرة ويخلط
الدقيق بالحليب بملعقة حتى يتداخل بعضه في بعض كالعجين ثم
يغطي بوعاء ويوضع في محل دافئ حتى يختمر فيختمر في نحو
خمس ساعات او اقل وعند ذلك تذاب ملعقة صغيرة من كربونات
الصودا في قليل من الماء الساخن وتمزج بالعجين . و يقطع العجين
اقراصاً مستطيلة ثم يعجن كل منها على حدة ويرش طحين على
ارض صينية او نحوها وتصف الاقراص عليها وتغطي نحو نصف
ساعة من الزمان ثم تحبز في فرن قد اعتدت ناره وتوكل على العشاء
مدهونة بالزبدة . والا فرنج يستطيعون اكلها عند شرب الشاي

حلواء الحليب بالبيض والحامض

امزج اوقيتين ونصف من الحليب الغالي وربع اوقية من السكر والقشر الرقيق الاصفر من نصف ليمونة حامضة ممّا وضع المزيج على جانب . ثم خذ اربع بيضات واخفقا جيداً في وعاء واضف اليه مزيج الحليب والسكر المذكور آنفاً شيئاً فشيئاً وهو معتدل الحرارة وصف هذا المزيج الجديد وصبه في كؤوس مصنوعة على اشكال مختلفة من الحديد . وضع هذه الكؤوس في طنجرة فيها علوقيراط من الماء السخن ١٢ دقيقة واكثر اذا اقتضى جمودها اكثر من ذلك

هذا اذا اردت الحلواء بسيطة واما اذا اردت فزد عليها ما شئت من الاثمار المطبوخة او غير المطبوخة وقشور الليمون والخلصات وماء الزهر والعرق والبرندي وغيرهما من الارواح

—***—

عمل الكريما

خذ ٨ صفارات بيض وحلها في كمية من الحليب مغلياً على النار ومحولاً بالسكر وحركها جيداً حتى تمتزج تماماً ثم صفها بمنخل حرير ثم صباها باريق (حمام ماريا) بنوع ان الماء الداخل الحمام يغمر المزيج الذي هو ضمن الاريق وضع الاريق على النار حتى تعقد الكريما وانت تكتك الاريق اثناء الطبخ حيناً بعد حين ثم اخرجها عن النار وعند ذلك يكون لك كريما جيدة لطيفة

ويناسب ان تغلي مع الحليب مادة عطرية كالقرفة او قشر الليمون
الحامض او ماء زهر البرتقال او خلاصة القهوة او الشاي الاخضر
او الشوكولاته المنذوبة بقليل من الماء لتحسين رائحتها

—***—

البودين

ضع احد المربيات في صحن في اسفله عجينة ثم اخفق زلال
بيضة واحدة في ملح خمس بيضات واطفء اليه اوقية سكر
ونصفها زبدة وبعض اللوز المدقوق وبعد مزجها ضعها في
صحن فوق المربي واخبزه في الفرن قدر ساعة وهذا الشكل يوكل
كل حين

—***—

بودين جوزة الهند

اخفق خمس بيضات في ثلاث اواق من الحليب واطفء
اليها فيجانا من السكر ونصف جوزة هند مقطعة صغيراً (مبروشة)
واخبز الكل في صحن

—***—

شوكولاته بودين

اسلق قدر قبضة ونصف من الشوكولاته في اربع اواق
حليب واطفء اليها قليلاً من السكر ومخ ست بيضات وزلال
ثلاث وقليلاً من زوم الحامض واخبز الكل قليلاً ومتى برد اطفء

اليه زلال ثلاث ييضات محفوقة في ثقل ثلاث ييضات من السكر
وارجعه الى الفرن ليجمد الزلال على وجهه

—***—

بودين مسلوق

حضر اوقيتين حليب واوقية طحين فرنسوي وثمان
بيضات مسلوقة وضعها على فوطة مدهونة بالزيت بعد تقمها بالماء
البارد ثم اضع اليها قبضتين من الزبيب واسلقها في طنجرة
حتى تنضج

—***—

بودين سميد مع زبيب

رش اوقية من السميد فوق ثلث اواق زبيب وانت ثقله
بالسمن واضف اليها نحو اوقية سكر ثم ارفعها عن النار حتى تبرد
واضع اليها ثلث ييضات او اثنتين وقليلًا من جوز الطيب
مبروشًا وبعد مزج الكل اخبزه في طنجرة مدهونة بالسمن
حتى يحمر

—***—

رز بودين

اغل حليبًا واضف اليه ارزًا حتى يشد واضف اليه مح سست
بيضات وسكرًا وجوز الطيب بعد تبريد الارز والحليب وامزج
الكل خافقًا اياه في زلال البيض واخبزه في وعاء مدهون بالزيت

حلو بودين

قطع لب رغيف ا افرنجي قطعاً صغيرة وادهنها بزبدة
وضمها في اسفل طنجرة مدهونة بالزبدة ورش فوقها زبيباً
صغيراً واعد ذلك اي الخبز بالزبدة وفوقه الزبيب بقدر ما تشاء
ثم اضع اليه خمس بيضات مخفوقة في اوقية سكر مع نحو ثلاث
اواق من الحليب وقليل من جوز الطيب . واخبز الكل في فرن

حلو بودين

قطع نصف رغيف فرنسوي قطعاً صغيرة وضعه في حليب
سخن وسكر وعندما يتبل الخبز صفه من الحليب وحركه حتى ينعم
وضع فوقه ست بيضات مخفوقة وقليلاً من الزبيب المنقى من
البزر وضعه في فوطة ضمن طنجرة مدهونة بالزبدة فوقها السكر
وضعه مقدار ثلاث ساعات في الماء الغالي واذا اردت خبزه ضعه
في القالب بدون الفوطة . وقد يصنعه البعض باضافة شي من
صبغة الدودة اليه

كرست بودين

اغسل حليباً ورش فوقه سميداً حتى يجمد فبرده واضف اليه
قليلاً من الحليب وشيئاً من المعطرات وحركه واضف اليه مع
ثمان بيضات مخفوقة في زلال اثنتين وضع سكرأ وقليلاً من

الزبيب . ثم اخفق زلال البيضات الست واضفه الى الحلو وحرك
الكل واخبره في قالب مدهون بالزبدة واذا شئت سلقه فضع
القالب في ماء سخن واشعل ناراً من فوقه نحو ساعتين واحضره
للمائدة سخناً

—***—

كريم بودين

ضع على النار اوقية حليب ممزوجة بخمس ملاعق سكر
ومثلها طحين فرنسوي وحركها حتى تجمد وبردها واجمها
بالمكاوي الحامية واضف اليها مح ١٦ بيضة واجبل الجميع ثم اخفق
الزلال واخفق الجميع وضع طبقة من الزبيب وضع الجميع ضمن
فوطه في وعاء مدهون بزبدة وان شئت اعمل له صلصلة

بودين آخر

اخفق مع اربع بيضات في ثمان ملاعق سكر واربعة فناجين
حليب وضع فوقها الزلال مخفوقاً واكسر ملعقة طحين فرنسوي
واضفها مع عصير ليمونة حامضة الى الحلو واخبر الكل في صحن او
في تنكة

بودين مسلق

اخبز اوقية ونصف من الطحين مع ربع اوقية شحم مقطعا

صغيراً وواقية ونصف حليب ونصف اوقية زبيب وقليل من
جوز الطيب وملعقتين من الدبس و بعض قشر البرتقال مبشوراً
وضع هذه بعد الخبز (في فوطه) واغليها ٣ ساعات بالماء في
طنجرة

باي لحم

اجلب لسانا او قلب بقر وواقيتين شحم وواقيتين زبيب صغير
بلا يزر وز بيب كبير وواقيتين سكر وواقيتين وربع اوقية مربى
الكباد الناشف و ٨ ثفاحات كبار واربع كوبات نبيذ وجوزة
طيب وقليل من القرفة وكبش القرنفل وليمونة حامضة واغرم
اللسان وكل ما ذكر وحينما تنعم جيداً ضع النبيذ ثم اصف اليها
واقيتين دقيق وواقية وثلاث من الزبدة ومع بيضتين وثلاث اوقية
سكر ونصف اوقية حليب ثم حرك الزبدة والطحين وامزجها
بالسكر واعجنهما بالحليب واعمل للصحن رقاقة من العجين مرقوقة
وضع الجميع فوقها واخبزها

شكل باي

قشر ثلاث ثفاحات ونقهما من البزر وحفها بمبرشة وضع
فوقها فنجان سكر وز بدة قدر الجوزة واخفق فيها بيضتين وابرش
قشر ليمونتين حامض وعصرهما وضع الكل في صحن واخبزه في

الفرن ثم ارفعه من الفرن واخفق زلال ثلاث بيضات وضعها على وجه الصحن ثم ارجعه الى الفرن مرة ثانية وحاملا بحمد ارفعه من الفرن

—***—

باي ليمون حامض

ابرش قشر ليمونتين حامض وضع فوقهما عصير ليمونة واعصر زوم واحدة ومخ ٧ بيضات وزلال ٣ وضع فوقها سكرًا وثلاث فناجين كريمة وسط وقليلًا من الملح واخبط الجميع وضعه وسط عجينة الباي التي تحضرها في الصحن وزلال الاربع بيضات واخفق الجميع بسكر قليل وضعه على وجه الصحن واخبزه في الفرن حتى يحمر

—***—

يقطين مقلي حلو

قشر اليقطين وابرشه وعقده بالسكر على النار ولما يبرد اضع اليه صفار بيض وحب لوز مدقوق وقليل من الطحين واخلطه ببعضه واقفه مثل العجة

—* *—

حلو

اكسر ثمان بيضات وحركها جيداً وضع فوقها ثلاث اواق حليب وحركها ورش فوقها طحينًا فرنسو يا قليلًا حتى تصير مثل

اللبن ثم اتركها نصف ساعة وحركها وادهن طواية بسمن وضعه
على النار حتى تحمى فاسكب قليلا في الطواية ولوح الطواية حتى
تقلش على وسعها مثل خبز المرقوق وما تسوي حف الطواية في
السكين وادبر ما يدور وارفعها وتكون مستحضر على مربى ادهن
كل واحدة ونفها مثل اليبرق وقدمها سخنة

—***—

حلو باسم فش

انقع قليلا من اللوز في ماء غال ثم انزع قشره واستحلبه في
الحليب بخرقه نظيفة وضع فوقه سكرًا وامزج الكل ثم ذوب
غراء السمك بماء سخن واذف الى ما تقدم اوقية حليب وادهن
قالب بزييت وسكر ناعم وصبها فيه ثم ضع حول القالب ثلجًا او
ماء باردًا ليجمد

—***—

جلاتين

اغل اقة من الجارنك واقة من الشمس الفج حتى تنضجا
فضعهما وضع عصيرهما بطنجرة على النار حتى تعقدا فضع سكرًا
وعصير ليمونة حامضة ليعقد جيداً على النار ثم اسكبه في القالب
وضع حوله ماء باردًا حتى يجمد الحلو فيه

—***—

جلاتين حلو

انقع ١٢ درهماً غراماً في ماء بارد نحو ساعتين وضع
خمس اواق ماء في طنجرة على النار واضف اليه الغراء المنقوع
وضع قشرة ايمونة برتقال وزلال بيضة وقليلاً من القرقة وضع
سكراً قدر اللزوم وحرك على النار وبعد ما يقور اغله على نار
خفيفة مقدار ربع ساعة ثم ارفعه عن النار وضع له قليلاً من
البيذوصفه بقطعة فلا تلاً وضعه في اقداح او قوالب واذا اردت
عمله في حامض فضع النصف ماء والنصف الاخر عصير حامض
وضعه في موضع بارد او ضع حوله ثلجاً او ماء بارداً حتى يجمد

—***—

الكر كند في اللوز

ضع فوق اوقيتين من اللوز ماءً غالياً وقشره وافرمه ربيعاً
على طول اللوزة ثم حمصه على نار خفيفة وعند ما يحمر قليلاً
اجاب ثلاث اواق سكر ناعم ورش فوقه قليلاً حتى يخلص السكر
ولما يسيل ويقعد مع اللوز ضعه في قالب او طنجرة مدهونة
بالزيت ومده بليمونة حامضة قدر ما يد معك دائر الطنجرة ولما
يجمد حفه على الدائر وطبه على طاولة الى ان ينزل من الطنجرة
ثم ضعه على صحن واخفقه جيداً بزلال البيض وضع له سكرأ
وقليلاً من الحامض واقسم الزلال واصبغ القسم الواحد بدودة
واعمل له اقلام ورق ونقشه بالاقلام وعلى هذه الكيفية تنقش

ما تريد

البوزا الكرما

اجلب قدر رطل حليب وضعه على النار وضع سكرًا كفاية
واكسر ست بيضات واخفقا جيدا في الشرط ثم ذوب حجام
اربع او خمس ملاعق وسط من الاراروط مع قليل من الحليب
تضعه فوق البيض واخفقه ومتى غلي الحليب ضع البيض المخفوق
فوقه وانت تحرك وبعد دقيقتين ارفعه عن النار ومتى برد ادره
في تنكة بوزة

بوزا

خذ خمس بيضات واوقية ونصف ماء بارد وثلاثة ايمونات
حامض ونصف اوقية سكر وكيفية عمله ان تخفق البيضات في
السكر وتضع الماء وعصير الحامض وقشر ليمونة على النار حتى
يجمد المزيج قليلاً فتسكبه في صحن

—***—

كرما صفريّة

اكسر قليلاً من البيض وضع صفاره فوق اربع ملاعق
سكر ناعم وحركها جيداً واجلب طحيناً فرنسويّاً ورش قليلاً
حتى يصير مثل شحمة الاذن فتسقي بثلاث اواق من الحليب

وتضعها فوق ما تقدم وضع قشرة ليمون حامض معه و بعد ذلك
ارفع قشرة الليمون وضعه في صحن واخبزه

—*—

كرما

اطبخ الارز والحليب حتى يعقد جيداً فتضعه في فناجين
صغيرة ومنى يرد اقلبه حتى يسقط من الفجان كالتفالب فتضع
الكرما المسلوقة فوقه

كستد ثلجي

اجلب خمس بيضات واوقيتين او ثلاثة حليب واخفق
الزالل وحده حتى يصير مثل رغوة الصابون وضع ماء او حليباً
على النار حتى يغلي فتقيم في المعلقة من الزلال المحفوق وتضعه على
الماء العالي وتساقه على الوجهين مقدار دقيقة ثم ارفعه عن النار
وضعه في صحن عميق واخفق الصفار وضعه فوق الحليب على النار
وضع سكرأ كفاية حتى يشتد وضعه على الزلال الموضوع في
الصحن فيعموم الزلال على الوجه

—*—

باي يقطين

قشر اليقطين واسلقه ثم دقه في المصفاة حتى يسقط كله
وضع لكل اوقية من اليقطين المصفى اوقية من الحليب وييضتين
وقدر ما يلزم من السكر واخفق البيض اولاً ثم اليقطين والحليب

معه ثم السكر وقليلًا من جوز الطيب والقرفة والزنجبيل والعجن
له عجينة باي طحين وشحم وافرشها في صحن الشوربا التي تعمل
لها دائرة من العجين على وجه الصحن وضع اليقطين في صحن
واخبزه

—*—

منس بسبي

خذ نصف رطل لحم هبر واسلقه واربع اواق شحم ونصف
رطل تفاح واقة سكر واقة زبيب رفيع او اقة كبوش علق
وكوبه ونصف من الخمر و ٣ اقداح نبيذ تفاح وقده برندي
وقليل من كل من القرفة وجوز الطيب وكش القرنفل والملح
وعصير ست ليونات حامض بعدما تحم قشرها فتعمل ٢٠ صحن
باي من صحن الشوربا وتعمل لها عجينة تفرشها بارض العجن
وتغطيه وتزوجه وتخبزه في الفرن والخيار لك في خبزه مرات او
مرة واحدة

—*—

زلال بيض مخبوز

اجاب عازتك من البيض وزنت ثقله سكرًا ثم اتزع المح
(الصفار) منه واخفق الزلال حتى يصير مثل الرغوة ثم ضع
سكرًا في الزلال وحركه حتى يمتزج مع بعضه فتقيم في ملعقة
وتضع على ورق مدهون بزبدة موضوع في تنك واخبزه في

الفرن على نار خفيفة ولما استوي ويبرد يمكنك ان تنقره وتحشوه
كستد او غيره

— — —

بودين كولميا

كسر حبة من الفانيلا وقشرة من القرفة وضماها في قطعة
من الموصلينا الابيض الرقيق وصرتها وضماها في كاس من الحليب
الجيد واغلاها مدة طويلة الى ان يصير طعم القرفة والفانيلا قويا
جداً في الحليب ثم اخرج قطعة الموصلينا من الحليب وغط الوعاء
الذي فيه الحليب وضعه قرب النار حتى يبق سخناً ثم قطع اوقيتين
او ثلاثاً من كحك اللوز الافرنجي الرخف كالاسفنج وضع قطعها
في وعاء عميق وامزج الحليب المطيب بالقرفة بضعفيه من قشطة
الحليب وصب الكل على الكحك المقطع واتركه ليذوب الكحك
فيه وخذ نحو ٢٠ درهماً فقط من اللوز المر المقشر وضماها في
ماء سخن حتى تبيض ودقها لوزة فلوزة في جرن وصب على كل
لوزة منها قليلاً من ماء الورد لثلاثت ٠ وبعد ما تدقها جيداً
ضعها على جانب الي وقتها واخفق ثماني بيضات حتى تصير خفيفة
وشديدة وحرك الكحك الذائب في قشطة الحليب تحريكاً
شديداً واذف اليه البيض المخفوق شيئاً فشيئاً وكذلك اللوز
المدقوق ونحو اوقيتين او اقل من السكر على التعاقب ولا تضع
الا قليلاً من كل منها دفعة واحدة وبعد ما تنتهي من مزجها
كلها معاً ادهن باطن وعاء من الخبز بالزبدة وصب المزيج فيه

ملبن (جلي) البرنقال

خذ اربع ارجل من ارجل البقر التي قد شوطت على النار
ولم تسليخ واغلبها في نحو اربع اقات من الماء الصافي الناعم حتى
لا يبقى من الماء الا خمس اواقي وينزل كل اللحم عن العظم ثم
خذ الماء وما فيه منه الدهن وصفه الى وعاء اخر وغطه واتركه
الى الصباح فتجده قد صار قرصاً واحداً ثم انزع الدهن عن وجه
هذا القرص بسكين او ما اشبهه وانزع ما رسب على اسفله ولف
عليه ورقاً نشاشاً او ورقاً ايضاً نظيفاً حتى يمتص ما بقي عليه من
اثار الدهن وقطعه رقاً بعد رق وضعه على اوعية مناسبة
واضف اليه نحو اربع اواقي من السكر المكسر ونحو اربع اواقي
من عصير البرنقال اشرح وقشر القشر الاصفر رقيقاً عن اربع
برنقالات وقطعه . ثم اخفق زلال ست بيضات واضفه الى المزيج
المذكور آنفاً وادق قشر ثلاث بيضات منها حتى ينعم جيداً واضفه
اليها ايضاً وضع الوعاء الذي فيه المزيج على النار وحركه حتى ترى
الرغوة على وجهه فامتنع حالاً اذ ذاك عن تحريكه والا بصير في
الملبن مسحات كالغيوم و بعد ما يفور اتركه يغلي بلطافة نحو عشر
دقائق ثم انزله عن النار واتركه نحو خمس دقائق وصبه في كيس
واتركه يرشح من الكيس الى وعاء تحته ولا تعصر الكيس بيدك
ثم لا تنزع صفاء الجلي فلا يعود يصفو . ثم اذا وجدت ما رشح غير

صاف تماماً فاغسل الكيس وردة اليه ليرشح ثانية وان لم يكن بعد ذلك على ما يراد من الصفاء فرده الى كيس ثالثة ثم بعد ما يجمد قطعه وضعه في كأس من الزجاج • واذا اردت وضعه في قوالب فصبه فيها قبلما يجمد ولكن لا تصبه الا بعد ما يبرد تماماً هذا واذا اضفت اليه قطعتين او ثلاثاً من غراء السمك صفا سريعاً وكان صفاؤه اكيداً اما البرنقال فيجب ان يكون ناضجاً باهي اللون وبعصر باليد قبل نقشيره ليكثر النصار الذي يخرج منه

—***—

شعيبات

صول الرز ودقه ناعماً مثل الطحين واعجنه في الماء وشدد عجينه ومده مثل القطايف واعمل له خشوة مرقوقة مثل اللوز والسكر واحشه وطبقه بصفرك واقفه في السمن وحضر قطر السكر ولما يقلى غطه فيه حالاً

—***—

عوامات

اعجن الطحين الفرنسوي بماء بارد وامزجه بالبيض وحركه جيداً وضع له قليلاً من الروائح الطيبة واقفه قطعاً مججم الجوزة بطواية فيها سمن الى ان يحمر ارفعه عن النار ورش فوقه سكرأ

عوامات البطاطا

قشر البطاطا واسلقها ودقها جيداً حتى تصير مثل العجين

فضع معها زبدة وبيضاً وطحيناً فرنسويًا واضربها في بعضها
وضع دهناً أو سمناً في مقلي واقلمها مثل العوامات (تؤكل مع اللحم)

—***—

عوامات الارز

اطبخ الارز على نار خفيفة وابقه على نار خفيفة الى الصباح
ثم ارجع ودقه جيداً حتى يصير مثل المرهم فتضع فوقه بيضاً وطحيناً
فرنسويًا وتحاطه وعندما ما يجمد قليلاً قطعه واقلمه مثل العوامات

—***—

عوامات الطحين

ضع زبدة أو سمناً وكوبه حليب أو ماء على النار حتى تغلي
قترش طحيناً رويداً رويداً حتى تصير مثل العجين وابقها على
النار قليلاً ثم ارفعها عن النار وعندما تبرد كسرهما وقطعها واقلمها
مثل العوامات

—***—

عوامات محشوة

تعمل مثل العوامات بطحين ولكن عندما تكسر في البيض
ضعها على ورق واخبزها في الفرن ولما تنضج انقروها واحشها
مرجى أو غيره

بسكوتي

حضر اوقية ونصف سكر واوقيتين طحين وعشر ييضات

وابرش ليمونة ونصف حامض وكيفية عمله
اضرب البياض وحده والصفار مع السكر وبعد ذلك امزج
البياض والصفار والسكر وحركه ورش طحيناً قليلاً ومتى خلص
الطحين وجبلته جيداً خذ العجين واعمله عموداً مربعاً وقطعه
قطعاً وادهن صينية سمن وصف الذي قطعته من العمود
فيها واخبزه

—***—

بسكوت من عجين مختمر

اعجن قليلاً من اللازم للبسكوت او خذ من العجين المختمر
قدر عازتك وضعه في وعاء ومعه بيضة وقليلاً من الزبدة والسكر
واذا كان العجين مختمر اكثر من اللازم ضع له قليلاً من
كربونات الصودا واخبطه في بعضه حتى يمتزج فتقرصه على لوح
ونقطعه في تنكة او كوبة وتخبزه

—***—

كنافة مبرومة

اجلب عجينة كنافه حاضرة من السوق وحضر سكرًا وجوزاً
بقدر واحد ودقهما في جرز حتى ينما وادهن الصدر بسمن وضع
من الكنافه اول حبل على لوحة وافلشه حتى تضع فيه الحشوة
المحضرة جوزاً وسكرًا على طول الحبل (اي الشلة) ولفه على بعضه
مبروماً وضعه في نصف الصدر واظوه حلقة مدورة واحش من

الكنافة على هذا النسق وكل شاة اوصلها برفقتها دائرة الصدر
حتى يمتلي وبعده اشعل ناراً في كانون كفاية حتى تولع افرشها
على الارض وصف بعض الاحجار حول النار وضع الصدر عليها وسقه
في السمن وودره على النار وكل ما نشف سقه حتى يحمر فاجلب
صدراً وادهنه في سمن وضعه على صدر الكنافة واقبله فتزل
الكنافة فيه واربعه على النار الى ان يستوي الوجه الثاني مثل
الاول ولما يحمر جيداً ارفعه عن النار وتكون مذوباً له سكرّاً على
النار مع قليل ماء فترش على الصدر حاجته وهو سخن

—***—

كنافة البصما

اجلب كنافة من دون ثبيل و يلزم لرطل الكنافة اوقيتا
سمن واعمل له خشوة مثل خشوة الكنافة المبرومة ثم ضع الكنافة
على صدر وضع الصدر على نار خفيفة وقطعها بيدك من بعضها
حتى تسخن وضع قليلاً من السمن وقلبها وهكذا تفعل الى ان
يبقى نصف السمينة وتصير الكنافة مثل الثبن الرفيع وبعده اقسامها
من النصف وادهن الصدر بسمن وافلش النصف الواحد عليه
ومده بيدك ثم تضع الخشوة وتفرشها على وسع الصدر ثم تضع
النصف الثاني وتمده بيدك كالاول فوق الخشوة وضع الصدر
على نار معتدلة وتديره وتضع من السمن على كل جانب ثم ارفع
الكنافة قليلاً بسكين ولما تراها شجرة انفض الصدر وهزه

بيديك فإذا كانت الكنفافة تهتز تكون مستوية وحيثئذٍ احضر
صدراً اخر وادهنه بسمن وخبه على صدر الكنفافة واقبله فتزل
الكنفافة فيه واخبره على النار ليستوي مثل الوجه الاول وتكون
محضراً النظر اللازم فتضعه وهو سخن على الصدر ثم ترش على
الوجه سكرًا ناعمًا ونقطعه شقفا حسب ما تشتهي

—*—

المعكرون

اجلب طحيناً وقليلًا من اليانسون والمحب ودرهما وضعهما
مع الطحين واجلب زيتاً حلوًا واجبل الطحين فيه حتى يمسك
مع بعضه واضف قليل ماء واجنجه شديداً مثل الكاج واجلب
غربالاً او صينية وقطع من العجين مثل الاصبع ولفه على الغربال
باصبعك باعجا اياه لكي يلتف وضعه في صدر واخبره في الفرن او
اقله في مقلاة في البيت ولما يستوي من قلبه تكون معقداً له مسكراً
فقطه فيه وضعه في وعاء والبعض يغطونه بدبس او يمزجون
الطحين بالدبس عند عجنه قبل التلي وكل هذا متروك للذوق

—*—

المعمول

اجلب سميداً وكل رطل يلزم له ثلاث اواق سمن فتسيل
السمن على النار او تكسره بما قليل واذا شئت ان تسمله بزبد
فكذلك ثم تفركه بيدك بطبق حتى تنعم فتضعها على السميد

وتفركه جيداً وبعده نجه بماء وتجبله حتى يشتد مثل الكماج
فتقرصه مثل الكبه وتحشوه والحشوة تكون جوزاً وسكرأ بقدر
واحد مدقوقين وضع قليلاً من ماء الزهر وطبقها واضفرها بملقط
المعمول واخبزها في الفرن ولما تعود من الفرن رش عليها سكرأ
ناعماً وفي نسخة وهكذا تعمل الاقراص بسمن فقط قدده بشوبك
واذا اردت حشوه ضع الحشوة بين طبقتين واضفره على دائرة
واخبزه واذا شئت عمله بطحين فيصح ولكل انسان ذوق

— * * * —

حلاوة مخرزة

اجلب نشاء وذوبه في ماء وضع معه سكرأ قدر ذوقك
وضعه في وعاء على النار وحركه جيداً حتى يستوي فاجلب سمناً
وضع فوقه رويداً رويداً وانت تحركه ولما يمكن قطعه شققاً
شققاً وضع عليه ماء الزهر اذا شئت فيكون استوى

مهلبية

اغسل الارز ودقه جيداً حتى ينعم مثل الطحين فانخله في منخل
واجلب حليباً قدر حاجتك بدون نفوير وضع الارز فوقه مع قليل
من الماء والسكر حسب ذوقك وضع الجميع في وعاء على النار
وحركه دائماً حتى يشتد فيستوي واذا اردت ان تضع له ماء
الزهر فالخاطر لك

المعذبة

كيفية عملها مثل المهلبية ويصالح ان يعوض عن الارز بطحين
وعن السكر بدبس ولكل انسان ذوق

—***—

* الفصل الخامس *

« انواع الاكل المختلفة »

شوربة الساكو

احضر نصف اوقية ساكو ونصف اوقية كريما الحليب
وصفار ثلاث بيضات وملحاً وافياً وثمان اواق زوم شوربة وكيفية
عمله هي اغسل الساكو في الماء الغالي ودعها في الماء لوقت السكب
وفي الصيف اغسلها بماء فاتر وعند السكب تكون مستوية فصفها
فوق زوم الشوربة وضع الكريما على النار وامزج صفار البيضات
جيداً وضعه فوق الكريما الغالي وصفها بالعجل فوق الشوربة ولا
تغلها ايضاً وتكون واضعاً الساكو بنصفها فتسكبها

—***—

شوربة الدجاج

اذبح الدجاجة وانفها ونظفها جيداً وانزع وبرها بتشويطها
على ورقة محروقة كما هو معروف وافر كها بالطحين داخلاً وخارجاً
واغسلها جيداً وافر كها بالقرفة جيداً ثم افرم نحو اوقيتين من

اللحم فرماً ناعماً واذف اليهما قليلاً من الرز والصنوبر وتبل الكل
معاً واحش بهما الدجاجة كذلك رقبتهما وخطها ثم ضعها في طنجرة
وضع عليها الماء والملح وضعها على النار واقشط زفرتها حتى تنضج
وانشأها من الطنجرة ثم خذ الارز وضمه على المرقعة مع اضافة قليلاً
من البقدونس المفروم ناعماً حتى يكون نضج جيداً ثم ارجع
الدجاجة الى الطنجرة لتسخن اذا كانت بردت ثم قدم على المائدة
في صحن ورش على وجهها قليلاً من القرفة لتتخذ رائحة جيدة

—***—

شوربة شعير افرنجي

يؤتى الشعير وينقع في الماء البارد مقدار اربع ساعات
ويؤتى باللحم ويوضع مع ماء بارد على النار حتى يزفر قترفع زفرته
ثم توضع بصلة صغيرة وان وجد قليلاً من البقدونس تضعه معها
ومهما خطر لك من انواع الخضرة ضع منه معها قليلاً ايضاً ولا بد
من وضع البندورة ثم تأتي بالشعير المنقوع في الماء وتضعه على
النار بمائه البارد ولما تحل اللحم تضع من مرقتهما فوق الشعير
فيقلي على النار وكما نقصت الماء تضيف اليها من مرقعة اللحم
وتزيد اللحم ماء زلالاً حتى يعقد الشعير واللحم تستوي فتصفي
اللحم والخضرة وتضع الماء فوق الشعير فتسمى حينئذ شوربة
خضرة

—***—

شوربة القيا

ضع لحمة في ماء بارد مع قليل من الملح واغلبها حتى تخرج زفرتها وبعده ضع معها بصلة و بندورة قليلاً حتى تستوي اللحمة ثم صفها ووصول ارزاً وضعه بمائها وعندما يستوي الارز ينبغي ان تكون محضراً لحمة مفرومة جيداً ومازجها بيضة وقليلاً من الطحين مقرصة ككل ومقلية بسمن فتضعها مع الارز ربع ساعة وهكذا تصلح للاكل واذا اردت عملها على نوع آخر فدقها بجرن لتنعم وقرصها كتلك واقطبها بسمن او لا ثقلمها بل قرصها بعد الدق وامزجها بقدونس واعمل لها شوربة الارز او غيره

—***—

شوربة الخضرة

بعد اخذ خواص اللحم وتصفيته كما ذكرنا سابقاً تجلب من كل انواع الخضرة مثل لفت وبطاطا وجزر وما اشبه وثفرمه قطعاً صغيرة واخلطه في بعضه وضعه مع مرقة اللحمة على النار حتى يعقد فيستوي

—***—

شوربا البيض

ضع اربع اواق من اللحم في طنجرة واغمرها بالماء وارفعها على النار ثم ارفع الزفرة وضع اللحم بغلي حتى ينضج جيداً فارفعها من الطنجرة ثم صف المرقة ونظف الطنجرة وارجع المرقة

للطنجرة ودعها تغلي على النار ثم خذ قليلاً من الارز واصله
 وضعه في الطنجرة وقبل تقديم الطعام بنحو عشر دقائق خذ
 صفار بيض واخفقه جيداً واذف اليه عصير الليمون الحامض
 واخفق الحامض من الليمون ومن المناسب اضافة قليل من
 القرفة وحرك الكل جيداً ثم ضع هذا المزيج فوق الشور باوحرها
 دائماً ثم انزلها وقدم

شور بالماش

نقّ اقة من الماش واصلها جيداً ثم ضعها في طنجرة على
 النار وغمرها بالماء واضبها حتى تنضج ونزلها عن النار حتى تبرد
 فاعرك الماش حتى لا يبقى الا قشره فصفه بمصفاة وارم القشر
 لوحده وارجع الطنجرة على النار واذف اليه من اللحم المبر قدر
 ما تريد حتى اذا نضج خذ الارز ونظفه ونقه وضعه في الطنجرة
 ومعه الملح حتى اذا صار صالحاً اذف اليه باقة بققدونس بعد
 غسلها جيداً وصب الشور به وقدمها في صحن مرشوش على وجهها
 قليلاً من القرفة كما قدمنا حتى يصلح طعامها

شور به البشلة او البازال

ات بلحم الشور به واغلها على نار مع الماء البارد
 وضع ملحاً معها واخرج زفرتها ودعها تغلي بعد ما تضع معها

بقدونس و بندورة و بصل و اما البشلة فتقعمها قبلا بماء بارد ٤
ساعات ثم ضعها على النار حتى تستوي فتصفى بالمصفاة و ارم
قشورها ثم صف اللحم و اغلها معاً حتى تعقد و البعض يحبون
وضع قطعة خبز افرنجي مقلوة بالسمن او بالدهن حتى تحمر فوق
هذه الشوربة طاماً تسكب

شوربة العدس

استعمالها كشوربة البشلة ما عدا نقع العدس في الماء البارد
وهكذا تعمل بقيمة الشوربات من البطاطا و خلافه

الارز المقلقل

خذ نصف اوقية سمن و احمها على النار جيداً فطفا بثلاث
اواق من الماء ثم صول الارز بقدر ثلاث اواق وضعه في الطنجرة
فوق السمن و الماء و اصلح الملح اذ ذاك ثم غطي الطنجرة و اطبخ
حتى اذا ظهر لك ان الارز قارب النضج خفف من نار و ارجع
الطنجرة على هب النار او بالحري على نار هادئة و اتركها حتى
يفتح الرز فتصبه في صحن و قدم قبله بخنة او لبن

الارز بدفين

انقع الحمص بماء بارد و حده و اصلق اللحم التي يجب ان

تكون هبر ودهن حتى تطلع زفرتها فترفع الزفرة ودعها تستوي
ثم قطعها قطعاً وات بسمن واحم على النار واقل اللحمه وارفعها
ثم اقل البصل المقطع فرماً خشنه حتى تذبل بالسمن وضع
الحمص مع البصلة بالمقلالة واقلها معاً وضع الجميع في مرقه اللحمه
لتغلي قليلاً وفلفل عليهما ارزاً وضع قليلاً من الكراوية في الارز
عند سكه

الارز على العصافير

اذبح العصافير وانظفها ونظفها كما تفعل بالفرايح وافزرها
ونظفها من الداخل ايضاً واقل العصافير بمقلالة فيها سمن محمي على
النار حتى اذا استوت اصف اليها الماء وصول الارز وسقطه في
الطنجرة بعد وضع الملح والبهار واصلاحه حتى اذا اخذ الارز
في النضج تنزل الطبخ عن النار وتحففها حتى يتم النضج جيداً
و يصير صب الارز في صحن ونقدمه على المائدة

الارز على فرايح

خذ الفروج واذبحه كما تفعل بالدجاج للشوربا واقطع رجليه
ومنقاره وضعه في وعاء عميق وصب عليه الماء الغالي ونقه من
الریش والوبر ثم قطعه قطعاً صغيرة واحم في مقلالة على النار
قليلاً من السمن وضع قطع الفروج فوقها حتى تنقلي وتحمر جيداً

فضع فوقه الماء مع الملح والبهار اللازمين واطبخ جيداً حتى ينضجوا
ثم صول ثلاثة اواق من الارز وضعه فوق الفروج ودعهم حتى
ينضجوا وتم العمل كما فعلت في الارز المقلل و يناسب ان تقدم
معه لبن ام سلطة خفس ام يخنة

— * —

البستيتشو

نقّ شحم البقر من القشر ودقه جيداً حتى ينعم واسحب
الشاوش منه بسكين مثل الكبة واعجن من الطحين الفرنسي
ضعفي الشحم في ماء وصفار البيض ونبغي ان يكون العجين
شديداً ومهجونا جيداً ثم مده على اللوح ومد الشحم فوقه ولف
العجين على الشحم حتى يمتزج في بعضه ومده في الشوبك ليرق ثم
لفه ثانية ورقه الى الاربع مرات وكل مرة رقه اسماك من التي
قبله واعمل رقاقة من العجين بصحن وضع فوقها مربى الدراق
او مربى التفاح او شقف روستو بصلصة او فروج بصلصة وعطه
بغطاء من عجينة ضابط واطبعه وانقشه كما ترعب ثم اثقبه من
نصفه واخبزه في الفرن حتى يحمر

— *** —

خلاصة اللحم

قطع هبر العجل قطعاً صغيرة ودقها حتى تنعم جيداً ثم
اضف اليها قليلاً من الماء البارد او الفانر ودقها ايضاً ثم اعصرها

بمعصرة واضف الى الباقي بعد العصر قليلاً من الماء البارد
واعصرها ثانية وسخن العصير حتى يخبث ورشحه ثم جففه بحمام ماري
حتى يصير بقوام الخلاصة ويفضل لحم البقر على غيره لهذه الخلاصة
وهي لذيدة الطعم طيبة الرائحة وتذوب سريعاً في الماء

—***—

خبز الارز

يسلق الارز جيداً ويؤخذ منه نحو اوقيتين شاميتين وتمزجان
بالوقية من الطحين ثم يخفق بياض ست بيضات على حدة ومحمها
على حدة ايضاً ومثي ارغى البياض ارغاً شديداً من الخفق يمزج
تدرجاً بنحو اوقيتين من الحليب وملعقتين كبيرتين من الزبدة
الجديدة او السمن الجيد وبلين على النار ثم يمزج مع البيض
بمزيج الارز والطحين تدرجاً ويضاف اليه قليل من مزيج بياض
البيض كل هنيئة ويحرك تحريكاً شديداً ويوضع في مقلاة
عالية الجوانب قد تلوث بالسمن لكي لا يلصق بها ويخبز على النار
ساعة من الزمان او اكثر ويؤكل بعد ذلك سخناً وهو من
المآكل اللطيفة المغذية ويستحب اكله صباحاً

—*—

بطاطا محشي

حضر كبار البطاطا وانقرها وافرم لحمه سميسكات طرية فرماً
رفيعاً مثل الضفر وضع ملحاً وبهاراً واذا شئت ضع صنوبراً مع

الحمّة واحش البطاطا وضع قطعتين صغيرتين من الدهن مع الحشوة وضعها في قدر فخار وضع سمناً كفاية ثم ضعها على نار خفيفة وضع تنكة على باب القدر وعلقه قليلاً عن النار او غطي القدر وابقه من ثلاث ساعة الى نصف ساعة فيستوي

— * —

بصل محشي

قص قليلاً من البصل من كعبه واسلقه على النار نصف سلة وصفه من الماء وانشره في الهواء حتى يبرد ثم نسله من بعضه واحشه لحماً مفروماً وصنوبراً مقلّياً وضع ملحاً وقللاً وقرقة وكبس قرنفل وصف البصل في الطنجرة وضع عليه ماء قدر الحاجة وعندما يستوي اعصر عليه الليمون الحامض ودق قليلاً من الثوم معه

— * —

ارز محشي

اطبخ الارز في السمن حتى يستوي ثم دقه لينعم واعمل له ثبيلة واهرم بصلة وحمرها في السمن وضع لحمه ناعمة فوق البصلة حتى تحمر وضع قليلاً من البقدونس المفروم مع كم بيضة وامزجها كلها مع بعضها وضع ملحاً وبهاراً واحش الارز كالكمة بالفرن او كبة الاقراص وكلما عملت قرصاً احشه وادهنه بالبيض ثم بالقسماط واكله في السمن

ارز محشي في الفرن

اصلق الارز حتى يستوي ثم صفه من الماء وارجمه الى الطنجرة وامزجه قليلاً واستد بطنجرة وادهنها سماً ورش عليها بقسطا وصب الارز في الطنجرة وجوف الارز من نصفه واعمل له ثقبيلة واهرم بصله وجرها في السمن وكذلك اللحمة ينبغي ان تكون ناعمة وامزج الجميع وضع صلصلة بندورة فوق المزيج حتى تعقد وتغلي فصعبها في نصف الارز واعمل لها غطا من الارز وضعها في الفرن لتستوي

—***—

سمك محشي في سمك

اجلب سمكة فريدين قدر نصف رطل واكثر ثم قشرها واحذف طبقة منها ودع الجلد عالق بدون تمزق على طولها والذي تشيله اهرمه ناعماً بعد ما تنقي حشكه وملح السمكة واجلب قليلاً من الزبدة واخفقها جيداً وافقس فوقها بيضتين واخفقها كلها وافرغ فوقها قليلاً من بصل ناعم وقليلاً من قشر الليمون الحامض مبروشاً وقليلاً من الخبز منقوعاً في ماء ومعصوراً وفتته وضع ملحاً وجوزة الطيب وامزج الجميع بالسمك المقروم واحش السمكة وضع سمناً في صينية وضع السمكة فيها والجانب المحشي ينبغي ان يكون الى فوق ثم رش قليلاً من الكعك البقساط مدقوقاً ناعماً عليها وضعها بالفرن بشرط ان لا يكون حامياً كثيراً

كرب محشي

قشر الكرنب ودعه صحيحاً وارفع قطعة رقيقة من كبه ثم انثر الراس اللازم وضع ماء على النار وقليلًا من الملح حتى تغلي فسقط الكرنب واسلقه نصف سلقه وارفعه ثم اعمل له حشوة هكذا : افرم لحمه ناعمة وامزج الكل معاً واحش الكرنب واربط القطعة التي رفعتها وضع مرقه لحمه تغمرها وقليلًا من الزبدة ودعها تغلي حتى تستوي ثم اعمل لها صلصة واذا بعد استواء الكرنب بقي عصير في الطنجرة اكسر قليلًا من الطحين في ماء وضع نبيذا ابيض وجوز طيب وقطعة ليمونة حامضة بدون بزر واغل الصلصة وخذ صفار بيضتين واخفها وضما فوق الصلصة عندما ترفعها واضفها معها ثم اسكب الكرنب في صحن وضع الصلصة جانبه

—***—

كوسا شيخ المعشي (تطبيقة)

شرح الكوسا قطعاً واقله بالسمن وحمه صنوبراً وافرغ فوقه بصله ناعمة وعندما تذبل ضع اللحمة ايضاً وحمه الجميع وضع بهاراً وملحاً وحضر الطنجرة وصف الكوسا فيها اولاً وافلش فوقها من التطبيقه ثم ترجع فتضيف الكوسا وتفرش تطبيقه على هذه الكيفية حتى ينتهي الجميع وحضر عصير البندورة وضعه فوقها وقليلًا من الماء وضعها على نار خفيفة ولا تحركها حتى تستقيم بالغلي مقدار

ثلاثي الساعة فستوي وهكذا يعمل الباذنجان

— * —

كوسا محشي

انقر الكوسا واجلب لحمه مدعنة وانرمها ناعمة جداً وصول
الارض قدر اللحمه او اكثر قليلا واخطها معاً وضع لها ملحاً
وبهاراً واحش الكوسا منها ولا تلبدها بل احشها وابقها ناقصة
قيراط اذا كان معها محشي ورق عنب وان كان بندورة اكثر
من قيراط بقليل او مع لبن كذلك الامر

ولنعلم للقاري، كيفية طبخها بالاشكال المذكورة فنقول :
ان شئت طبخها مع ورق عنب او ملفوف تحشي الورق وتلفه
وتصفه في ارض الطنجرة صف او اثنين ونصف الكوسا فوقه
وتحشي الباقي من الورق وتصفه فوق الكوسا وترش عليه قليلاً
من الملح وتغمره بالماء وتضع عليه صحناً حتى لا ينقلش ورق
العنب عند الغلي وان كان معه بندورة ضع في الطنجرة قليلاً من
الدهن بعد تدويره وافرم فوقها البندورة واقلها لتقلي فتصف
الكوسا فوقها وتغمرها ماء وترش فوقها قليلاً من الملح وتضعها على النار
لتستوي وان كان مع لبن تضع اللبن في طنجرة وتغله على النار
قليلاً وتضع فوقه قليلاً من ماء وتحركه في ملعقة لئلا يلبصق وتضع
الكوسا فوقه وتغله على النار لتستوي واذا شئت تضع فوق اللبن
نعنع يابس يكون ناعماً فالخاطر لك

محشي قرع

اجلب القرع وانحت القشرة الخارجية قليلاً واتته وضعه
في الماء ثم احضر له حشوة لحمًا ورزًا وبهاراً وملحاً واحش
القرع ثم ضع له ماء حتى يستوي نصف استواء ثم اعصر له ليمونا
حامضاً او حصرماً او رماناً حامضاً وهو الاحسن ثم دق قليلاً من
الثوم مع قليل من النعنع وقليل من الملح واكسرها في الحامض
الذي عصرته وضعه فوق القرع حتى يستوي

—***—

رقبة محشية

اجلب رقبة قدر عازتك وجوفها عند القصاب او بالبيت
واحشها لحمًا ورزًا وصنوبراً وخطبها وضعها في طنجرة وضع
فوقها ماء كفاية وقليلاً من الملح وضعها على النار ولما تستوي
اذا اردت تعمل على مرقبتها شوربة فاذا طر لك * ومثلها يحشى
الدجاج بعد نتف ريشه

—ooo—

حشو الديك بعد نزع عظمه

خذ ديكاً كبيراً سمياً رخص اللحم واذبحه وحضره للحشو
ثم خذ سكيناً ماضية جداً اشفرتها ضيقة ورأسها دقيق وابندي
من عنقه يتجر يد اللحم عن العظم ثم دُر الى الكتفين والجناحين
وجرد لحمها عن عظامها واكشط اللحم عن العظم رويداً رويداً

كلما جردته ثم جرده عن عظام الصدر والظهر وباقي البدن
 ثم عن الفخذين وبقية اللحم عن العظم كما ذكر صبر
 طويل وممارسة وبراعة ويلزم ان تنزل السكين دائماً الى العظم
 وان يجرد اللحم عنه تجر يداً ولا يحز ولا يقطع . وبعد ما
 تنتهي من ذلك امسك عظام العنق وانتفها انتفاً شديداً فيخرج
 هيكل الديك في يدك ويقع لحمه مجتمعاً بعضه على بعض . انظر
 في هذا اللحم وخط كل مرق تجده في الجلد بالابرة والخيوط

وبعد ما تخطه جيداً ابدي بحشو الجناحين ثم بحشو
 تجاويف البدن ثم بحشو الفخذين واحشه جيداً وسو اجزائه
 شيئاً فشيئاً حتى يصير هيئته كهيئة الديك بعظامه وخط بدنه بعد
 ذلك وسوه ثانية حتى يصير هيئته الطبيعية واربطه واقله واطبخه
 على ما تريد وعلى ما تقدم تحشي الحملان او الجداء بعد نزع عظامها

الدجاج المحشي

احضر دجاجة ناصحة وانتفها وشقها من زلعومها فافزلاً
 وجردها من العظم واحشها ثلاث اواق لحم هبر طري جداً
 منقى من الشاوش بعد دق اللحم في الجرن حتى تنعم وبل قطعة
 من الخبز الافرنجي بزوم لحمه واعصرها ودقها فوق اللحم وضع
 قليلاً من الزبدة وقليلاً من الكنيك او النبيذ الابيض ومد
 الدجاجة على لوح ورق وضع اللحم المدفوق اي الحشوة فوقها واعمل

من الدهن المبر قطعاً بقدر اصبع وضعهم مبسطين فوق
الحشوة وضع قلب الدجاجة وقصبتها السلوقنين فوق الحشوة وضع
فلفلًا وبهاراً مع فستق مقشور وطبق الدجاجة على بعضها
وخطها ولفها بفوطة واسلقها حتى تستوي ثم ضعها بوعاء واكسها
بصحن او صينية او حجر فوق الصحن للثقل حتى لا تبرد وعند
الاكل قصها قطعاً رقيقة ويوضع امامها صلصة من زوم الدجاج
وغراء السمك وما شا كل

—***—

الباذنجان محشي

انقر الباذنجان ونظفه من الداخل كما تفعل في الكوسا
واحضر من اللحمة المدهنة واغمرها ناعماً جداً وصول الرز ونقه
وامزجه مع اللحمة بعد ان تضع معه من الملح والبهار القدر
اللازم واحش بهما الباذنجان واحذر من ان تلبدها او تملأها ^(١)
بل ابقها ناقصة بقدر اصبعين وصفها في الطنجرة صفا محكماً
ويناسب ان تشرح البنادورى وتضع بين كل طبقة من محشي
الباذنجان طبقة من البنادورى فيصير الاكل بهذا لذيذاً جداً
ويناسب ان تضع بقعر الطنجرة نقر الباذنجان بعد عصر قليل
(١) انخضر كالکوسا والقرع والباذنجان وما شاكلها اذا
املئتها من حشوة الارز واللحم او لبدتها فانها بدون شك تنفزر
اذ ينفش الارز فيلزمو الانتباه لذلك

من الحامض او عصير الزمان او ما شابهه وكل هذا لاجل
تحسين الطعم

—•••—

محمشي البنادورى

اغسل من البنادورى الحمراء الناضجة المتناسبة في القد ثم
اسلخ عنها قشرتها الرقيقة ثم انقرها من جهة مؤخرها وانزع ما
فيها من البذر ثم احضر اللحمة المدهنة وافرمها واجبلها مع
قدرها من الارز بعد تصويله وتنقيته واحش بها البنادورى او
ضع هذه الحشوة : ضع في طنجرة ربع اوقية من السمين ونصف
ربع من الطحين وحرك هذا المزيج على النار مدة ربع ساعة
بعد ان تضيف اليها قليلا من المرق بنوع ان يبقى نصف ما
وضعت في الطنجرة ثم ضع فوقها ثلاثة ملاعق بققدونس مفروم
ومغسول جيدا مع ملعقة اشالوت مفروم ومغسول جيدا والكمية
اللازمة من الملح والبهار واجلجها نحو عشر دقائق على نار قوية
واحش بها البنادورى او تضع هكذا خذ ما خرج من
البنادورى بعد نقرها وعصرها وصفه من البذر فلك من ذلك
عصير جامد ثم ضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر ملعقة من
مبروش اللحم المملح وقليلا من البقدونس والاشالوت والتوم
المفروم واقل كل ما تقدم على النار واذف اليه من بعد العصير
المحضر مع قليل من لب الخبز المبلل في مرقعة وضع بعد ذلك الملح
والبهار مع صفار البيض وجمد هذه الحشوة وارفعها عن النار

حتى اذا بردت احش بها البنادورى وصفها واطبخها في الفرن
و بعد ذلك قدم

—***—

محشي القرع والجزر

خذ من القرع ما كان معتدلاً في الحجم وانخه ثم انقره
جيداً ثم حضر من الحشوة ما تكون قد حضرته الى الكوسا
(راجع وجه ٦٥) واحش بها القرع وصفه في الطبخة بعد ان
تكون وضعت تحتها شيئاً من النقر ثم خذ راساً من الثوم ودقه مع
قليل من النعناع واذف اليها قليلاً من حامض الرمان او حامض
الليمون وصبها فوقه واطبخ على نار معتدلة وحكم الجزر كحكم
القرع فما تصنعه للقرع اعمله للجزر

—***—

محشي الملفوف

افصل ورق الملفوف كل ورقة لذاتها وضع الكحل في ماء غالي
حتى يذبل وحضر من اللحم المدهن المقروم ومن الارز المصقول
والمنقى جيداً وتبل الكحل مع قليل من الملح والبهار واحش به
الملفوف وصفه مرتباً في طبخة وضع فوقه من الماء واطبخ ذلك على
نار هادئة حتى اذ نضج دق الثوم والنعناع والملح وعصير الرمان
او الليمون الحامض وسقط الكحل فوق الملفوف واغله حتى ينشف
وقدمه

محشي ورق العنب والسلق

حضر من ورق العنب ما كان رخصاً وضع له خشوة كما
تضع للملفوف واحش بها الورق ويناسب ان تضع فوقه فارغاً
محشواً وبعد تنظيفه ونزع زفرته ضع الماء مع قليل من الملح على
الورق واطبخ على نار هادئة حتى اذا نضج جيداً قدم

—***—

المحشوات باللبن

يناسب بعض الاحيان ان تضيف الى القرع والكوسا
المحشي من اللبن وكيفية عمل ذلك هو انه بعد ان تكون قد
حضرت الكوسا او القرع كما قدمنا ضعها على النار حتى اذا
نضجت نصف النضج اخذ اللبن وصفه جيداً بمخرقة رفيعة واكسر
فوقه بيضه وامزجه جيداً وضعه على النار حتى اذا غلي قليلاً
اسكبه فوق الطبخ و بكل الاحوال يلزم الانتباه لتصفية اللبن
جيداً خوفاً من ان يفرط او يمتل

—***—

محشي السلق

قد يستعمل هذا الاكل في غالب الاحيان صياماً وكيفية
عمل ذلك هو ان تحضر قدر احتياجك من الارز مع قليل من
الصنوبر ثم افرم بصلة كبيرة وافركها في الملح والبهار وضع معها
باقة من البقدونس المفروم ناعماً وضع فوق الارز قليلاً من

الزيت الحلو ثم ارفع من الساق ضلوعه وضع الورق في الشمس حتى
 يذبل واصنع من كل ورقة ورقين وخذ طنجرة وضع في قعرها
 من ورق السلق ايضاً وصف المحشي مرتباً في الطنجرة وضعها على
 النار حتى اذ يكون اخذ في النضج تضع فوقه عصير الليمون
 الحامض وابقه حتى يتم نضجه . وقس على ذلك بقيمة المحشوات
 الصيامية مثل ورق العنب والملفوف على ان هذا الاخير يناسب
 بان يضاف اليه قليلاً من النعناع المدقوق مع الثوم

—***—

الكبة

تصنع الكبة من اللحم المدقوق مع البرغل الجيد
 وتصنع على انواع كثيرة مختلفة المشارب واجودها ما يأتي

—***—

كبة اللحم

اجلب لحماً هبراً ودقه لينعم ونقه من الشلوش وبعد ما
 تنعم اللحمه جيداً ضعها في صحن ودق بصلة وملحاً وبهاراً قدر
 اللزوم حتى تنعم ثم اجبلها مع اللحمه وارجع دقها قليلاً وصول
 لها برغل ودقها سوية حتى تنعم وتصير مثل العجين واقة اللحم
 يلزمها ثمانية اواق برغل والبعض يحبون اكلها نيئة فتوكل حينئذ
 وان اردت عملها كيباً مع كشك او شوربة الارز او لبنية واذا
 اردت عملها اقرصاً محشوة اقلها بالزيت فيصح او بسمن او

بدهن كذلك او تدهن صينية سمناً وتضع الاقراص فيها فتحبزها
بالفرن وتعمل بالصينية نوعاً آخر تدهن الصينية بسمن او دهن
ونفرش من الكبة فرشاة رقيقة قليلاً فوق السمن على وسع الصينية
بشرط ان تكون بسماكة متساوية ثم مد الحشوة التي تكون من لحم
وصنوبر وبصل على وسع الكبة ومد فوقها من الكبة ايضاً ما هو
اسمك من الاول بقليل وقطعها بالسكين كالبقلاوة وضع فوقها
سمناً واخبزها بالفرن حتى تحرق فتستوي

كبة الارانبية

خذ من اللحم مقداراً كفيماً مع قليل من العظام ثم قطع
اللحم وخذ منه قسم للكبة وما فاض عن ذلك اسلقه في الطنجرة
مع العظام وارفع الزفرة منه وضع فوقه قدر اوقيتين من الحمص
المنقوع وافرم نصف رطل من البصل قطعاً رفيعة ثم خذ اربع
اواق من الطحينة اكسرها بالماء واستخرج منها السيرج وتضع
بقدر سمناً واخطها معاً وضع ذلك فوق الحمص والبصل وحمر
البصل على النار والقي فوقه اذ ذاك اللحم والحمص والخبز كل
ذلك على نار قوية حتى اذا تم نضجها انزلها عن النار وابقها حتى
تبرد فاحضر الكبة التي تكون قد دقيتها وصنعتها اقراصاً واعصر
ليمون ابو سفير فوق الطحينة وامزجها معاً وصبها فوق ما في
الطنجرة وضعها على النار حتى اذا غلت قليلاً ضع فوقها الكبة التي
حضرتها ومتى جمدت قليلاً صبها

كبة بلبنية

صف اللبن بخرقة ناعمة واخفق بيضة تضعها فوقه واغله
وانت تحرك ثم صول الارز جيداً واقله بعد اضافة قليل من الماء
فوق اللبن وقبل ان ينضج الارز جيداً الق اقراص الكبة فوق
اللبن واتركها حتى ينضج الارز جيداً صب ذلك في الصحون

—***—

كبة البطاطا

اصلق البطاطا وقشره ثم دقه في جرن حتى ينعم وتكون
بلت البرغل وعندما تجبلها ضع لها قليلاً من الطحين لئلا تنفلس
وانت تقلبها ثم بعد ما تجبلها دقها حتى ينعم البرغل جيداً واعملها
اقراصاً واقلها بزيت او مدها في صينية مدهونة وقطعها بسكين
مثل الكبة بالفرن وضع فوقها قدر العازة زيت واخبزها بالفرن
ولا تنس ان تضع لها ملحاً وبهاراً ومثلها تصنع كبة اليقطين

الكبة الحلبية

اصنع الكبة على ما تقدم بك في كبة اللحم وقرصها اقراصاً
صغيرة كل واحد منها بحجم الجوزة الكبيرة واحشها باشحم او
بتطبيقه ثم ضع مقداراً من السمن في مقلاة واقل بها الكبة
حتى تحمر ضعها في صلصة بندورى وقدم

الكبة على يخنه البندورى

خذ من اللحم مقدار احتياجك او افرمها ناعمة مع قليل من البصل واطفئ اليها قليلا من الصنوبر وضعها في منجرة وارفعها على النار وضع قدرًا كافيًا من البندورى الناضجة فوق ذلك حتى اذا غلت تضع اقراص الكبة فوق هذه اليخنه واطبخها حتى تنضج

— * * * —

كبة السمك

ان ما يصلح للكبة من السمك هو المدعو انتياس والمدعو ابو متقار خذ من هبر هذا السمك بقدر نصف رطل وقشره وملحه ثم صول البرغل حتى ينظف ودق هبر السمك في الجرن بعد رفع حركه مع قليل من الكزبرة الخضراء وبصلة وقشرة ليمون برنقل وملح وبهار ودقهم جيداً حتى اذا نعموا اضع اليهم البرغل واجعلهم سريعاً حتى لا ترنخ ودق هذه الكبة حتى تنعم ثم ضع هذه التطبيققة من اوقية صنوبر و ٣ اواق بصل مفروم وملح وبهار واكل كل ذلك في مقلاة ضمنها نحو اوقية ونصف زيت حلوثم حضر الصينية وادهنها زيتاً ومد طبقة من الكبة رقيقة ثم تضع التطبيققة ومد طبقة ثانية من الكبة اسمك من الاولى وقطعها كالعادة واصنع كل هذا بحيلة حتى لا يرنخ السمك ولك ان شئت تقرصها اقراصاً وتقلها في الزيت

— * * * —

كبة الحيلة

تؤلف هذه الكبة من غير الاصناف التي تستعمل في غيرها وذلك ما سبب تسخيتها بذلك صول برغلا جيداً بقدر اقة ثم اغسل الارز ازواماً ونقه وضعه في طنجرة على النار حتى ياخذ في النضج ثم اجعل البرغل الذي نقعته مع البصل والملح والبحار المدقوق ناعماً ثم اصنع منها اقراصاً بحجم الجوزة ثم امرت في وعاء قليلاً من السماق واضفه الى الارز ثم حمر بصلة في قليل من الزيت والقها فوق الارز والحامض واضف اليهما الكبة مع قليل من النعناع مدقوق معه راس توم وملح واقمها على النار حتى تنضج

كبة الاخطبوط

تصنع كبة الاخطبوط ككبة السمك انما اذا مدت في الصينية لا تصنع الا من طبقة واحدة لا غير

— * * * —

في الاسماك

سمك فريدين في القرن مع البندورة

اجلب سمكة كبيرة وابرشها وملحها ووقت خبزها ضعها في صينية وحضر بندوري وانقرها وضع الزوم مع السمكة ثم تحشي البندوري وحشوتها بهذه الاشكال اي افرم قليل من البصل الناعم جداً وقليلاً من الخبز والبقدونس وضع بهاراً وملحاً واحش-

بهذه البندورى وصفها عن دايو السمكة ثم اعصر ليمونا حامضاً
وقليلاً من الزيت رشاً على البندورى وضع السمكة في الفرن
واخبزها

—***—

سمك مسلوق

اجلب سمكة كبيرة قدر عازتك قشرها وملحها وعند سلقها
لفها بخرقه وضعها في طنجرة وضع معها خلاً وقطع ليمونة حامضة
وبصلة وورقة غار وقليلاً من الكرفس والبقدونس والجزر
الافرنجي وماء كفاية ودعها تغلي حتى تستوي

—***—

السمك المملح

يوجد سمك مملح يدعى بكالاً مستحضر من اوربا والمستحسن
منه ما كان ابيض اللون قليل الملح خالياً من البقع الصفراء
خذ من هذا السمك وانقعه في الماء من يومين الى ثلاثة
بحسب كثرة ملحه ام قلتها وغير الماء عنه مراراً واغله من ثم على
النار في طنجرة فيها ماء حتى اذا غلته الزفرة انزله عن النار وابقه
مدة نصف ساعة في الماء ومن بعدها صفه وقدمه مزينا بالبساطا
المسلوقة وصلصة السمك

—***—

السماك المملح بالمترد وتيل

حضر السمكة على ما ذكر اعلاه واحم اوقية من السحن في
طنجرة مضاف اليها البهار والبقدونس والاعنابوت (نوع من
الثوم) المفروم ناعماً وقليل من مبروش جوزة الطيب ثم ضع فيها
قطع السمكة ورش عليها معلقة من الطحين المخلوط بالماء الفاتر
وعند ما تريد ان تقدم ضع الطنجرة على نار قوية وهز الطنجرة
دائماً حتى اذا سخنت قدم ما بها

سمك موسى مقلي على الطريقة الانكليزية

خذ سمكة من هذا النوع (وهو شديد اللحم لذيذ جداً)
وشقها عرضاً وانزع قشرتها من كل جهة مبتدئاً بالذنب وبعد ان
تسلخها افرز الراس جانباً واقطع الفكين لوحدهما وبعد ان تكون
احضرتها على هذا النمط اغمسها في بيضتين مخفوقتين ومبيلتين
بقليل من الملح ورش عليها مسحوق الخبز الناعم واقلمها وضعها في
صحن مع مفروم البقدونس وقطعة ليمون حامض

—***—

سمك الجر بيده او السرغوس

خذ هذه الاسماك وابرشها جيداً واقطع اجنتها وشكها
بعد ذلك بشيش خشب او حديد واغمسها في الحليب وغطها
بالطحين ثم ضعها في مقلاة على نار هادئة قدر ٣ دقائق ثم

ضائف النار بعد ذلك حتي اذا جمدت واحمرت رش عليها قليلا
من الملح وضعها في صحن وزينها بالبقدونس والليمون الحامض
ويمكنك ان تقلي هذه الاسماك كل واحدة لذاتها بدون ان
تشكها بالشيش

—*—

ام الخلول

خذ خمس اواق من هذه الاسماك بنوع ان تكن لا كبيرة
ولا صغيرة وحك الصدف حكاً جيداً بالسكين واغسلها بعد ذلك
بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وتكون نظيفة جداً ثم ضعها في
مقلاة فيها ثلاثة بصلات مقطعين وباقتين بقدونس بعروقها
وقليلاً من البهار واضف اليها اوقيتين من الخمر الابيض وضع
المقلاة على النار وحرقها ويجب ان تراقب فتحها وذلك دلالة
على نضجها واخرجها من المقلاة كل واحدة لوحدها وابقها في
صدفها ولا تدعها على النار بعد ان تفتح كثيراً ثلثا نفسي وتفقد
خاصتها وانتقل المرققة الى خلاف صحن ثم اصنع روبه من ١٠
دراهم سمن وعشرة دراهم طحين واطبخهم ٣ دقائق ثم سقي بمرققة
الطبخة واضف الماء بنوع ان تصير السلسلة بقدر اوقيتين وعقدها
صفاري بيض و ٥ دراهم سمن واضف ايضا ملعقة بقدونس
مفروم ثم اممر الاسماك في الماء الغالي جداً ونشفها وصفها وضعها
في وعاء وقدمها

—...—

الحنكليس

خذ الحنكليس واقشر جلده ونظفه وانقع بالماء الساخن حتى تقشر جلده الثانية وكيفية ذلك هو ان تغلي الماء جيداً وانزلها عن النار وضع الحنكليس فيها حالاً قدر خمس دقائق بعد ان تغلي الطنجرة ومن ثم ارفعه من الماء واقشر الجلدة الثانية بمذاقة حتى اذا بقي شيء منها ارجعه الى الماء الغالي وتم قشره ثم قطع الريش الذي على ظهره وبطنه ثم صفه ونشفه وبعد ذلك اخفق بيضتين مع ملعقة من الزيت وملعقة من الماء وحرك كل ذلك كما تفعل نعجة ثم اغمس الحنكليس بدق طبعه بهذا المزيج واثبه بمسحوق الخبز واقله بالزيت الحامي حتى يحمر وقدمه وقدم معه السلسلة والطرطور لوحدها وزين الحنكليس بالبقدونس والليمون الحامض

—***—

الخلزون

خذ الخلزون وغسله جيداً ثم صفه في طنجرة ودعه السمن وحرقه برهة كي يتشرب السمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بكمية من المرققة والخمر الابيض ودعه ينضج حتى يلين وعندها اصف الفطر واصنع عقيدة من صفار البيض والخصرم او عصير الليمون الحامض وعقد هذا المزيج وقدم

—***—

الحمام المشوي

خذ الحمام واذبحه وانتفه ونظفه جيداً كما تفعل بالدجاج واربطه واترك رجله ولفه بشرية شحم رقيقة تربطها بخيط من الطرفين لئلا تفلت وضعه على البروش واشوه على نار قوية نحو ربع ساعة حتى نثأ كد نضجه وبكل الاحوال يلزم مز يد الاعتناء بشي الحمام وارفعه عن البروش بعد ذلك وفكه وضع عليه شرابي الشحم وسقي الزوم فوقه وزينه بالخضر كالبقدونس والنعناع الخ وكذلك الحمام البري اذا كان فتياً يشوى على البروش ايضاً

خبيصة الحمام

«طريقة ربط الحمام» الحمام وسائر الطير الذي يكون خبيصه او الذي يقتضى له الربط بصنع على ما يأتي :

اكسر عظم المعدة بادخال السكين تحت جلدة العنق واقطع اطراف الاجنحه والعنق وادخل العجز في الداخل باخراج الرجلين بعد قطع الاظفار وخذ ابرة وخيطاً وادخلها بالعمز واخرجها من مفصل فخذ اليمين ثم ادخلها في طرف الجناح من الامام راجعاً الى الظهر وادخل الابرّة والخيط من جانب الظهر الى طرف الجناح الثاني وادخلها الى مفصل فخذ اليسار مخرجاً الابرّة والخيط من العجز حتى يتخذ الطائر هيئة مدورة ومتى تم نضجه واحببت ان تفكه فاقطع العقدة التي في العجز واخرج الخيط تماماً

خذ الحمام وانتفه ونظفه واربطه كما ذكر اعلاه وخذ نحو
اوقية من الشحم وذبله بالماء الغالي وقطعه قطعاً صغيرة وحمّره في
مقللة فيها سمن على النار وبعد ذلك اخرج الشحم واقل الحمام
بالسمن المذكور وضعه بعدئذ في قصعة مع الشحم

وضع روبة من هذا ومعه ربع اوقية من الطحين مع اوقيتين
من المرققة واوقيتين ونصف من زوم الفطر واضف اليهما الملح
والبهار وحرّكهم على النار حتى اذا اخذوا بالغليان صفهم بمصفاة
واغسل الطنجرة وضع الحمام فيها واضف الى السلسة من الخضر
كالبققدونس وغيره مع بصلة مذبلة منقاة ومغلية واطبخ الحمام
طبخاً بطيئاً نحو نصف ساعة واضف اليه الفطر وان شئت اضف
اليه نصف لوزة عجل وارضي شوكة واطبخ حتى يتم النضج ومن
ثم ارفع الحمام وفكه وضعه في صحن وارفع الدهن عن السلسة
وصبها على الحمام وقدمه

—*—

الحمام بالبازالا

خذ الحمام وحضره كما فعلت اعلاه ما عدى البصل والفطر
انما تضع مع الحمام اربعة اواق من البازالا والشحم على ما ذكر
واطبخ على نار هادئة نصف ساعة وارفع الدهن عن السلسة وضع
البازالا والشحم في صحن وضع الحمام فوقه وقدم ويوضع احبانا
عوض البازالا الاصول كاللفت والجزر فهذا يلزم تنظيفه وتذليله
بالماء الغالي ويضاف اليه قليلاً من السكر لاصلاح طعمه

الحمام ملتوت ومحمر

خذ الحمام ونظفه جيداً كما مر بك وشقه شطرين وابقه
معلقاً ببعضه وملحه وبره جيداً ثم اقلِ الحمام في مقلاة فيها ربع
اوقية سمن وحمره من الجبهتين جيداً ثم اكبه بين صفيحتين تحت
ثقل افة

ثم افرم فوق السمن الذي في المقلاة قدر عشرة حصوص
من الاشالوت وحركه دقيقتين على النار واضف اليه قليلاً من
المروة والبهار وخثر الزوم وصفه بمصفاة في طنجرة وارفع عنه
الدهن ثم اذب ٥ دراهم من السمن تسقي بها الحمام ولته بمسحوق
الخبز او الطحين وضعه على المصبع على نار خفيفة ٥ دقائق من كل
جهة وسخن الزوم الذي ابقيته وصبه في الصحن وضع الحمام فوقه
وقدم مع قطع ليمون حامض لوحدتها في صحن اخر

(تنبيه) اعلم ان جميع اللحوم الملتوتة والمحمرة اذا كانت
كبيرة يلزم ان تطبخها نصف طبخ لانك اذا لينتها بالروبه وهي
لم تزل نيئة لاسيما الحمام والدجاج تحترق الروبه ولا تنضج ويجب
ان تصنع سلسة هذه اللحوم رقيقة لان ما يضع معها في القصعة
يسمك السلسلة

—***—

طريقة ثانية

خذ الحمام ونظفه وادخل رجليه في باطنه وشقه من ظهره

حتى آحره ورضه ولا تكسر العظم وملحه وبهره وضعه في طنجرة
ومعه سمن وورقه غار مع ثلاث بصلات مقطعة قطعاً صغيرة حتى
إذا انفج نصف النضج اخرج به واخفق صفار بيض بالسمن الذي
طبخت به الطائر واغمسه في هذا المزيج حتى يتشرب ولته
بالطحين او مسحوق الخبز الممزوج مع الملح والبهار والبقدونس
والاشالوت المفروم ناعماً واشوه على نار خفيفة وقدم الساسة معه

—*—

الحمام على سنت منهلد

تظف الحمام واسلقه ودعه يبرد ثم اغمسه بمخفوق البيض ولته
بمسحوق الخبز واقله في السمن حتى يحمر وقدمه مع الساسة
ويمكن تقديمه ناشفاً ايضاً

—*—

الحمام ملفوفاً بالورق

حضر الحمام على ما ذكرنا في المثلوث والحمر ودقه واطبخه
بالبصل والسمن حتى اذا تم ذلك خذ طلمحية ورق كبيرة وقطعها
ويمكنك ان تقطع الحمام شطرين حتى تكون الورقة صغيرة
وادهن الورق بالزيت وضع معه شرحية شحم صغيرة وعلى هذه
الشرحية من الحشوة المذكورة ادناه ثم غط بها الحمام كله واقفه
بالورق وضعه بعد ذلك على المصبع وحمره جيداً واحشه بالحشوة
الآتية

حشوة بابليوت

خذ نحو ثلاثة اواق من الشحم واضف اليه نصف اوقية
سمن مع اربع ملاعق زيت زيتون وكذلك من الفطر المقروم
وملعقتين من الاشالوت ودع كل ذلك نحو ٥ دقائق على النار
واخف بعد ذلك ملعقتين من البقدونس المقروم واترك ذلك نحو
دقيقتين على النار وضع الملح والبهار وابقها لحين الاستعمال
وتناسب هذه الحشوة الى الكستلانات وميسكات الهجل المحمر
واعلم انه يناسب ان يضاف الى الحميرات من الطائر كامل
السلسات والزينات التي تروق للذوق او ما تستوجبه الضرورة

—•—

الديك الهندي مشوي

خذ من الهندي اسمينه وادسمه وهو ما كان ابيض الجلد واسود
الرجلين والانتى منه افضل من الذكر لانها تكون دائماً اسمن
واذبحه ونظفه واشوه على نار قوية متعادلة مدة ساعة من الزمان
وحمرها بنوع ان لونها يكون من كامل الجهات متشابهاً متساوياً
واخرجها من البروش وفكها وقدمها مع الزوم ومن حطامه (اي
الراس والعنق اطراف الاجنحة والرجلين والحوصلة والكبد)
قلل الجميع بالسمن مع نصف ملعقة من الطحين وسقي بعد ذلك
بالمرقه واضف بعد ذلك الخضر للزينة كالبقدونس وغيره ويناسب
لاجل الزينة ان تضع دائراً الصحن من البصل الصغير واللفت والبطاطا

الديك دبو

حضر الديك الهندي وضعه في طنجرة محكمة الغطاء وضع
في قعرها قطع شحم وبصل ويناسب ان تشك باحدها كبش
قرنفل ليتحسن طعمها واضف جزر ورجلي وفجل والخضر المزينة
وحطام الديك والقانصة والرجلين والعنق والراس الخ وسق ذلك
باربعة ملاعق مرقعة مع قدح صغير من الخمر الابيض وغط الطنجرة
محكما واطبخ على نار هادئة نحو ٥ ساعات وارفع الدهن عن
الزوم وصفه بمصفاة ناعمة وختر بمعلقة من الاسبانولية وصبه على
الديك حين التقديم ولك بعد ذلك ان تقدمه مع ما شئت من
ضروب الزينة بحسب الذوق والضرورة

الديك الهندي المنسول العظام

حضر الديك الهندي وانسل عظامه وتيقظ من ان تحرق
الجلد واملأ ما اخليته من العظام بحشوة مفرومة ومتبلة وخيظ الجلد
جيداً وضع الديك بالبروش واشوه مدة ساعتين من الزمن وانت
تسقيه حيناً بعد حين بالسمن المذوب وشم كسر العظام التي نسلتها
وضمها في المرقعة مع قطع من الجنبون المهبر والخضرة التي استعملتها
للمرقعة وبعد طبخه ساعتين صف بمصفاة ناعمة هذه السلسلة
واضف اليها ما افرزه الدائر من الزوم مع معلقة من عصير الليمون
الحامض وقدم الديك بهيئة السلسلة

الجنحة الديك الهندي

يمكن تحضير هذه الجنحة على انواع شتى وما انا فخصرها على
طريقة سهلة ولطيفة وهي حمر اطراف الجنحة حتى اذا نسجت
ضعها على طبقة اوزينة ما وجدها وقدمها وان شئت فلك بعد
طبخها ان تلتها بالبيض وتقلها وتقدمها مع سلسة رقيقة

—***—

افراخ الديك الهندي

استحضار هذه الافراخ كاستحضار الفراريج فما عمله لهذه
اصنعه لتلك وراجع في ما هنالك من الاشكال

—***—

الاوز المشوي

خذ وزه فتية واذبحها وافزرها ونظفها جيداً ثم اربطها تاركا
رجليها ممدودتين وضعها بالبروش على نار قوية معتدلة واشوهـا
قدر ساعتين ورش الملح حتى تنضج ثم ارفعها عن النار وفكها
وضعها في قصعة بهيئة مرتبة كأنها حية وصفـ الزوم واقشط عنه
الدهن واحفظه لغير هذه الاكلة فانه كبير الفائدة

—***—

الاوز محشياً

حضر الاوز كما تقدم واصنع له حشوة من الكبد ومقائن
وكستنا مقالية بالسمن وافرم ذلك كله واخلطه وبهره واضف اليه

البقدونس المقروم ناعماً مع قليل من مبروش جوز الطيب اما
الكسنا فيلزم ابقاءها بدون فرم واحش بذلك الاوز واطبخها

—*—

انقاذ الاوز وحفظها

خذ الاوز وحضره ونظفه وشيطه واشوه على البروش نصف
شي واجمع كل ما يفرزه من الدهن ودعه يبرد وعند ذلك افصل
الاجنحة والانقاذ معاً ويمكن ابقاء الاجنحة ولا يبقى اذا من
الاوز الا القفص فتحضره طعام الحال اما الانقاذ والاجنحة فضعها
في صحن او في وعاء فخار بعضها واكبسها قليلاً وضع عليها الملح
الناعم وورق الغار وابقها مدة خمسة عشر ساعة حتى تنشف ثم
ذوب ما صفي من دهن الاوز مع الدهن الابيض الجيد وصب
ذلك على الانقاذ والاجنحة بحيث انها تغطي جيداً ودع هذا
الدهن يجمد عليها وغط الوعاء المذكور بقطعة من القماش
واربطه جيداً وتحضر هذه الانقاذ على هذه الطريقة في اما كن
كثيرة وتكون مؤنة الشتاء لانها تبقى مدة طويلة بدهنها ولا
تفسد . ومتى شئت استعمالها فاخرجها من دهنها وغط ما بقي
واطبخها على ما تريد من الانواع

الحجل المشوي

يفضل الاحمر من هذا النوع على الرمادي منه وفي شهر ايلول

تظهر افراخ الحجل رقطاء اي قد غطي اجنحتها بقع بيضاء وبعد
ايول يكون لحم هذا الطائر اي الفراخ منه ذكياً ليناً لذيد الطعم
نخذ ما حصل لك منه وحضره وشيطه واربطه كالفراريج المشوية
وارفع اطراف جناحيه وضعه بالبروش والقي ريش راسه واكسر
منقاره وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وارفعها حين
ترفعه عن النار ولا نبقية كثيراً على النار لئلا يفقد خاصته وقس
بقية انواعه على نوع ما تصنع في الفراريج او الحمام فان حكم
الحجل محمراً ملتوتاً حكم الحمام محمراً ملتوتاً الخ

—***—

بخنة الحجال

حضر حجلين واشوهما بالبروش وابقهما حتى يبردان وارفع
منها الاغاذ والاخنة ومن ثم ضعهما في طنجرة مع قليل من السمن
الطري حتى يبقيا ساخين ودق الحطام كي توضع فيما بعد مع
السلسة وعليه خذ طنجرة ثانية وضع فيها الحطام مع مفروم
الاشالوت والثوم والبقدونس وورقة غار وقليلاً من الصعتر والبهار
والمخ وقدحاً من الخمر الابيض وكية كافية من الاسبانولية لتكون
السلسة على قدر المطلوب واغل ذلك على نار قوية ومتى جمدت
السلسة نوعاً صفها بمصفاة ناعمة ولا تكبسها بحيث تغطي اعضاء
الحجال التي تحفظها ساخنة وصفها وضع فوقها السلسة وزينها
بقطع لب الخبز المقلي بالزيت ويمكن اضافة عصير ليمونة حامضة

ويناسب ان توضع الاسبانولية او السمن المخفوق مع الطحين
لتسبك السلسة

— * —

السماني المكبوسة

حضر السماني وانتفها وافزرها واشوها بالشيش وضعها في
طنجرة كل منها بين شرحتين شحم رقيقتين ومعها ورقة غار وملح
وبهار وقدر خمر ابيض حتى اذا نضجت ضعها في صحن واضف
الى زومها قليلاً من الاسبانولية واقتط الدهن عن الزوم وصفه
بصفة ناعمة وصب هذه السلسة تحت السماني وقدمها

— *** —

الارنب مشوياً

اسلخ الارنب وافزره وارفع ما داخله وارفع الجلدة الثانية
التي تغطي السميسكة واتخذ وقدمه الى الموقد ثم افرك اخذ
وظهره بالكبد فان ذلك يعطيه لونا لطيفاً وشك الانخاذ
والسميسكات بالشحم الناعم ولف الظهر والاكتاف بشراحي
الشحم الرقيقة وابق الارنب مدة على البروش وصقه مراراً اثناء
الشي وسالسته تصنع هكذا اسحق الكبد وهي نيئة واقلها بالسمن
مع قليل من الاشالوت الناعم وقليل من الصعتر وورق الغار
وبقدونس بعروقه وضع نصف ملعقة طحين واقلها مع ما تقدم
واضف قدر خمر ابيض وملعقة مرقه وحرك هذه السلسة حتى

نغلي وتجمد ثم صف نصفها وضع معها البهار والملح وصفها بمصفاة
ناعمة وضعها على النار حتى تعقد وقدم مع المشوي وان شئت
تشوي قسم من الارنب فخذ القسم المؤخر منه وشكه بالشحم
وانقعه يومين بالخل الممزوج بقليل من البهار والملح والبصل والغار
والقرنفل والبقدونس والصمتر ومن ثم يشوي فيما بعد كما رايت

جنبون الخنزير

يستحضر جنبون على ما يأتي : خذ فخذين من فخذ الخنزير
وارفع منها العظام ورقق ثم انخذ الجلدة براس السكين كي يدخل
بها الملح والبهار ثم خذ من الملح الخشن والبهار الناعم وافرك الفخذ
بذلك ومن ثم ضعه في وعاء خصوصي وكفنه بالملح مدة سبعة ايام
فاذا مضت اخرجه من الوعاء واغل الزوم الذي يكون خرج منه
مع الملح وارفع الزفرة منه واضف اليه الحشائش العطرية ككبش
القرنفل والزنجبيل والصمتر والغار والكذبرة وحب البهار وحب
العراعر وحبق وقصعين ثم زدهما قدرة ونصف من السكر
الخشن وارجع بعد ذلك الانخاذ لملحها وصب هذا المزيج فوقها
بارداً واذا رايت ان ذلك غير كاف لغمرها اضف من الماء او
الملح القدر المطلوب ثم ضع خشبة فوق الفخذ مثقلة بما يوازي افة
او اكثر ودعها على هذا الحال ثلاثة اسابيع ومتى انتهت هذه
المدة علقها بجانب مدخنة لتدخن ثم افركها بالخلر والخل الممزوج
بالماء حتى لا يقرب اليها الذباب ونشفها بعد ذلك ثانية

لحم المقائق

افرم هبر الخنزير الخالي من العروق فرماً خشناً واضف اليها
البقدونس مع اليبهارات والعطريات والملح والثوم واخلط الكل
معاً (ومنهم من ينقع اللحم في النحر قبل حشوه) ثم اجلب مصارين
العجل الملحّة وغسلها جيداً ونظفها واحشها بما حضرته واربط
ذلك بخيط وقطعها قطعاً بقدر الاصبع ودخنها حتى تنشف وعندما
تريد تقديمها اشوها على النار

—***—

مقائق بيضاء

افرم عشرة بصلات واقلها بدهن الخنزير حتى اذا احمرت
اضف اليها لب الخبز المقلّي بالحليب ولحم الطائر المشوي واسحق
اللب مع اللحم ويكون النوعين مناسبين بعضهم واضف اللحم
المملح والبهارات و٦ صفارات بيض نيئة وامزج الكل في الطنجرة
وصب هذا المزيج في المصارين بعد ان تكون غسلتها جيداً ولا
تملأها كثيراً واربطها جيداً واغلها بالحليب الممزوج بالماء حتى اذا
نضجت اخرجها من النار ودعها تبرد وضعها على ورق مدهون
بالسمن او الزيت وشكها قليلاً واشوها على نار هادئة

الريستوي في الفرن

ضع نخداً من اللحم في طنجرة وغمره بالماء وارفع منه الزفرة

ثم خذ ثلاثة اواق من البطاطا او اكثر من ذلك واقشرها . ثم
 خذ صينية وضع اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته
 ثم صف البطاطا التي قشرتها واعصر اوقيتين من البنادور
 وصفها بمصفاة فوق الفخذ والبطاطا واصف اليها الملح والبهار
 واخبزها بالفرن

—***—

الرتوبسلسة عدس

خذ اوقية من المبر الجيد ولها بخيظ جيداً حتى تصير مبرومة
 وضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها جيداً واقل اللحم بها
 حتى تحمر بعد ان تكون اصفت الملح والبهار ثم برد الطنجرة حتى
 تلين اللحم وبعد ذلك اغل في الطنجرة ثلاث اواق من العدس
 حتى اذا انضجت امرتها في وعاء جيداً وصفها وكب القشر وضع
 في مقلاة قليلاً من السمن وبعد ان تكون حميت جداً ضع فوقها
 زوم العدس مع الملح والبهار واغل حتى تجمد المرقعة وقطع بعد
 ذلك اللحم قطعاً بيئته الدائرة وضع فوقها السلسة وقدمها بعد
 ذلك

—***—

اللحمه بالخل

خذ اوقية من المبر الجيد وانخزها بالسكين وضع موضع كل
 نخز راساً من الزوم وان شئت ضع في البعض منها قطع من

القرفة لا باس من ذلك ثم احم السمن في قدر من الفخار وضع
الحمة بها واقلم نصف قلية ثم بعد ذلك اضع الملح والبهار
والقرفة الخشنين مع نصف قدح من الخل وقدره من الخمر وبعد
ان تنضج قدمها مع الارز المفلقل

—***—

الكستلاته مشوية

خذ الكستلاته بعد رضا وضع الملح والبهار حتى اذا لزم
تقدمها ضع المصبع على منقل النار المجمر ومنى حي اشوي عليه
الكستلاته جيداً وقدمها

—***—

كستلاته

تبات الحمة وتفصل كل ريشة وحدها وترض بمدقة وضع
بهاراً وملحاً عليها وات بيض واكسره وغط قطعة الكستلاته به
ثم تكون محضر كمك مسحوق او طحين مفروك بقليل من البقدونس
الناعم فلتها به وغطها في البيض ثانية واقلم حينئذ بالسمن وان شئت
فاعمل لذلك سلسة في البندوري او مها اردت واغل الكستلاته
مع السلسة على نار خفيفة مقداراً قليلاً لتستوي

—***—

الروستو . لحم

خذ لحم فيله من البقر وان كان الغنم فمن الفخذ ويكون اللحم

بايت وضع سمنًا في الطنجرة واقل اللحم حتى تحمر واقل قليلاً من البطاطا معها واضعاً بصلة ايضاً ثم تضع كباية ماء فوقها ودعها تغلي كلها على مهلها وان شئت تغفل رز على زوم اللحم فاططرك والا امزجها بقليل من الطحين فتصير سلسة حينئذ والبعض يحبون نخب اللحم ويضعون الثوم معه عندما يقلونه على النار

—***—

الكفتة

اهرم لحمه هبر جيداً وضع فوقها بقدونساً ولحماً وبهاراً وقليلًا من البيض حسب الزوم وقليلًا من الطحين وقرص ذلك واقلها بالسمن حتى الاستواء وان شئت فاعمل لها سلسة مثل الكستلاته

—•—

كفتة مقلية

اسلق البطاطا وقشرها ودعها تبرد ثم افرم ثلاث اواق من اللحم الهبر فرماً ناعماً جداً ثم افرم بصلة كبيرة فرماً ناعماً ايضاً مع باقة من البقدونس وضع فوقها الملح والبهار وامرتها جيداً حتى تذوب واكسر بعد ذلك بيضة واخفقها فيها وضعهما فوق اللحم واجبلهما سوياً بعد اضافة قليلًا من الطحين فوق اللحم ثم حمص قليلاً من الصنوبر في السمن واصنع من اللحم اقراصاً واحش بالصنوبر ولت كل قرص منها بمسحوق لب الخبز او

الكعك واقل بالسمن الذي حمصت به الصنوبر حتى النهاية ثم
امرت البطاطا التي قشرتها بالحليب واحم السمن وصبه فوق
البطاطا حتى تصير كالحجينة وضعها في قصعة واسلق جيداً واعمل
من البطاطا قالب تضع فيه الكفتة التي قليتها وقدم بعد ذلك
بفتك

خذ ثلاثة اواق من السمسكة وقطعها بقدر الاصبع واجلب
قطعة من الدهن واقرمها فرماً ناعماً ثم افرم بصلة ومعها البقدونس
وضع الملح فوقها وامرت حتى تذوب البصلة وضعها فوق الدهن
الذي فرمته مع اضافة قليلاً من الصنوبر وشرح قطع اللحم بعد
ذلك واضعاً في كل شرحة من الدهن المقروم واف كل قطعة
بالخيوط واقل البفتك بالسمن حتى يحمر وصب فوقه سلسة
البنادورى

—*—

اللحمة المدقوقة

اسلق اثني عشر بيضة وقشرها وارفع اصفار منها وابقه ثم
دق ثلاث اواق من اللحمة مع قليل من الملح جيداً ثم قسمها الى
اثني عشر قسم ورق كل قسم لذاته واضعاً به الصفار وتلف اللحمة
عليه ثم حم السمن واقل في مقلاة قليلاً من الدهن مع السمن
واضف من عصير الليمون حتى يصير سلسة وقدم بعد ذلك كل
من اللحمة والسلسة لوحدها

العجة في القرن

خذ بصلة وافرمها فرماً ناعماً ثم افركها مع الملح والبهار حتى
تذوب ثم اكسر فوقها من البيض بقدر ما تريد وافرم ايضاً باقة
بقدونس واغسلها واضفها الى البيض واخفقها جيداً وضع في
صينية مقدار مناسب الى كمية البيض التي وضعتها واخبز بالفرن
ويمكن صنع هذه العجة في البيت ايضاً وهي ان تحضر البيض كما
ذكر واضف قليلاً من الطحين ثم ضع في مقلاة سمناً واقل
العجة اقراصاً

—***—

عجة زهر القرنبيط

اسلق زهرة القرنبيط حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة ناعماً
وافركها بالملح والبهار واضف اليها باقة بقدونس واوقية من
الطحين واخفق الكل سوياً ثم شرح قطع الزهر وغمس كل
قطعة بالمزيج واقلها بمقلاة فيها زيت حتى تحمر وقدم

—*—

عجة الشمر الاخضر

افرم الشمر فرماً ناعماً وافرم بصلة وافركها بالملح والبهار
واضف اليها الشمر مع الطحين المخفوق بالماء واهم الزيت بمقلاة
وضع في المقلاة ملعقة من المزيج لكل قرص حتى يحمر جيداً
ويناسب ان يضاف اليها من الحشائش مثل النعنع والبقدونس

وما شاكلها

—***—

يخنة كوسا

اجلب كوسا صغيراً طرياً جداً وحمرة بالسمن صيحجاً ثم قطع
لحمة وحمرة وحمرة ايضاً بصلاً وطبق الجميع وضع عصير البندوري
معه وقليلاً من الماء ودعها تغلي على النار بتأن وتكون وضعت
ملحاً وبهاراً

—***—

يخنا العصافير بالبصل

اقل العصافير بالسمن ثم قطع البصل بعد نقشيره وذبله بالسمن
الذي قليت به العصافير حتى يحمر ثم ضع كل ما ذكر فوق
بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف الملح والبيهار
واطنج حتى تنضج ويناسب زيادة قليلاً من عصير الليمون الحامض
وقدمه مع الارز المفلفل
(تنبيه) لا يستغنى في اليخنا عن تقديم الارز المفلفل معها

—***—

يخنا البامية

ارفع قوع البامية وعرضها للشمس حتى تذبل ثم اقلها
بالسمن حتى تحمر واقل بالسمن نفسه ثلاث اواق من اللحمة
المقطعة واقل به ايضاً راسين من الثوم مدقوقين مع الكزبرة

وضع كل ما ذكر في طنجرة ثم خذ ثلاث اواق من البنادورى
واعصرها وصفها من بزرها واضفها الى ما في الطنجرة من الملح
وضع الطنجرة على النار وبعد مدة وجيزة اضف عصير الرمان
الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى الاستواء وقدم

—***—

يخنة اللوبيا

خذ من اللوبية الخضرا الطريئة بقدر اوقة وانسرها من
الطرفين ثم اقسام كل قلب منها شققتين ثم قطع ثلاث اواق من
الحم قطعاً كل منها بقدر الجوزة او اكبر واقلها بالسمن او
بالدهن نصف قلية وافرم بصلة صغيرة جواتج رفيعة وضعها مع
الحمة حتى تنقل جيداً وضع اللوبيا والبصلة والحمة في الطنجرة
واقلها مدة حتى يصفر لون اللوبيا وبعد ذلك غمره بالماء واضف
الملح والبهار واطبخ ثم اذا وجدت بعض الاحيان ان الماء قد
نشفت قبل النضج فلك ان تزيد الماء لكن يلزم حينئذ اصلاح الملح

يخنة الباذنجان

خذ الباذنجان بقدر ثلاث اواق وقشره وقطعه قطعاً مدورة
بسبك الاصبع واقلها بالسمن واصنع بالحمة كما فعلت بالحمة
اللوبيا ثم ضع الباذنجان فوق اللحم واضف الملح والبهار وقل
قليلاً ثم غمر الكل بالماء واغل حتى تنضج الحمة

يخناء الجزر

خذ اللحم بقدر ثلاث اواق وهي تكون لأقمة من الجزر
واسلقها نصف سلة بعد تقطيعها شقفاً وارفعها عن النار وحضر
الجزر واغسله جيداً وانخه حتى لا يبقى عليه تراباً ثم قطعه اقماراً
واقله بمقلاة فيها سمن حتى يحمر واقل ايضاً اللحم مع بصلة
مفرومة ناعماً حتى اذا احمرت البصلة واللحم اضع الملح والبهار
والقرفة ثم اضع الجزر وغمره بالماء الكافي وعند النضج قدمها

يخنأ ملفوفة صحيحة

اقل اوقيتين من اللحم بعد فرمها ناعماً مع بصلة صغيرة
واضع الملح والبهار والفلفل حتى تنشف ثم انزلها عن النار واغل
الماء جيداً وذبل بها الملفوف وانزلها عن النار واقح قلبها وخذ
القلب الصغير واضف بعد ذلك الى اللحم ربع اوقيه من
الصنوبر وضعها في قلب الملفوفة عوض القلب الصغير وضماها الى
بعضها رابطاً اياها بخيط حتى لا تنفلس ثم حم السمن بالظفيرة
وضع فيها الملفوفة وقلبها حتى تحمر نوعاً ثم غمرها بالماء ومتى
نضجت اعصر فوقها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها
وقدمها ولك ايضاً عوض ان تضع الملفوفة صحيحة ان تفصل
الملفوف عن بعضه وتفرمه ناعماً وعندها يلزم سلق اللحم وقلبها
بالسمن وتصنع ما بقي كما فعلت يخنأ اللوبيا

يخنة القرنيط

خذ اللحم بقدر ثلاث اواق واغلبها جيداً وارفع زفرتها
واتركها حتى تنضج لان لا يوافق علي القرنيط كثيراً فانه لا
يتحمل ذلك ثم قل اللحم نصف قلية في السمن مع البصل
المفروم وحركها جيداً وعندها تكون قطعت القرنيط ورفعت
عنه الورق فضع الزهر فوق اللحم واضف الملح والبهار وغمره
بالماء واطبخ من ثم على نار معتدلة واضف بعد ذلك عصير الليمون
الحامض وقدم مع الارز المغفل

—***—

يخنة الفاصوليا

اسلق ثلاث اواق من الفاصوليا حتى تنضج ثم خذ اوقيتين
من اللحم المبهر ومعه قليلاً من الدهن لوحده واسله في الطنجرة
وارفع منه الحراحيص بعد ذلك ثم قطع اللحم قطعاً بحجم
الجوزة واقله بالدهن الذي سلقه نصف قلية ثم افرم بصله فرماً
ناعماً واضفها الى اللحم مع قليل من الملح وحركها حتى ينضج
الكل وخذ عندئذ الفاصوليا التي سلقتها وضعها فوق اللحم مع
قليل من الماء واطبخ الكل حتى النضج التام

—***—

يخنة العكوب

نق اوقيتين من العكوب وارفع الشوك منه واغسله في الماء

ثم قطع اللحم واسلقه حتى اذا ظهرت الزفرة اقسطه وانزله على الارض ثم ضع في طنجرة على النار شيئاً من السمن وانرم بصلة ناعمة واقلمها بالسمن ثم ضع العكوب فوق البصل وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحم من المرقعة وضعها فوق العكوب واذف الملح والبهار واقل قليلاً ثم غمر بالماء واطبخ حتى اذا انضجت الينخا ارفعها ومعه شيء من المرقعة وقدم ولاجل معرفة النضج جس العكوب براس المعلقة فاذا انهلست تحتها فيكون تم الاستواء

—*—

ينخا الباذلا

خذ بذر الباذلا واوقت من اللحم وقله بالسمن مضيغاً البصل والملح والبهار كما في سائر الينخات ودعها على النار ثم الق البذر الذي نقيته فوق التطيقة وغمره بالماء حتى اذا تم نضجه قدمه مع الارز المقلل

—* * *—

سلسلة ييضاء

ان هذه السلسلة سهلة جداً اذا تمت شروطها: ضع في طنجرة ربع اوقية سمن مع قليل من الطحين واذف اليها الملح والبهار وصب عليها نصف اوقية من الماء الغالي وحرك الجميع بمعلقة وضعها على النار وداوم تحريكها حتى تغلي ويلزم غلي هذا المزيج بنوع انه اذا ادخلت به المعلقة يغطيها من كل جوانبها

وعندها اصف اليه ايضاً ثلث اوقية سمن وارفع الطنجرة عن النار
وداوم التحريك حتى يذوب السمن جيداً بنوع ان لا يبقى من
كما وضعته على النار الا اوقية واحدة لا غير حتى اذا وجدت
الساسة لم تزال رخوة فاغلاها ايضاً على النار ومن ثم يجب ان تظلي
المزيج حتى بعد ذلك تضيف عليها السمن وتخرجها حالاً عن النار
واذا وجدت ان الساسة لا طعم لها الا طعم الطحين فذلك
ناشيء عن كثرة الطحين بالنسبة الى السمن ومنهم من ياتي
الطحين والسمن سوية فهذا غير مناسب انما الواجب احما السمن
اولاً ومن ثم اضافة الطحين واذا كانت رخوة جداً فخذ ٥ دراهم
من السمن مع ملعقة من الطحين وطفه اليها بعد ان تكون
اخرجتها عن النار حتى يذوب السمن ومن ثم ارجعهما على النار
واغلاها جيداً وان شئت اضافة بعض قطرات من عصير الليمون
الحامض او اخل فلك ذلك وبكل الاحوال للنجاح بهذه الساسة
يجب ان يصير تحصيل احسن جنس من الطحين فان الردي منه
يفلس كذلك اذا كان السمن غير جيد فلا يكون طعمها جيداً

—***—

طريقة ثانية

خذ نصف ملعقة من الطحين وحلها بالماء والملح واصف اليها
مبروش جوزة الطيب وضع في طنجرة فخو ثلاثة ارباع اوقية من
السمن الجيد مع ما ذكر اعلاه وضعها على نار خفيفة فخو عشر

دقائق حتى اذا اخذت بالغليان تخرجها من النار وتصف اليها قليلا من السمن وحررها دائماً بملقعة خشب وهذه تصلح لاكثر الخضر المطبوخة بالماء

—***—

سلسلة متردوتل

خذ باقذين من البقدونس واغسلها جيداً وانزع التراب او الرمل من عروقه وراجع الغسيل مرة ثانية بعد الفرم وضع في قصعة نصف اوقية من السمن والبقدونس مع الملح والبهار وملقعة من عصير الليمون الحامض ورخ السمن قليلاً حتى يصير بهيئة الكريما ولا يلزم تذويبها لئلا تصير مثل الزيت ويمكن ان تصنع مزيج من السلسلة البيضاء والمتردوتل وكيفية ذلك خذ من البيضاء بقدر نصف اوقية وحلها بمثلها من الماء واغل ٣ دقائق على النار وحررها بملقعة خشب ثم اصف اليها نحو اوقية من سلسلة متردوتل واخرجها وداوم تحريكها فتسمى اذ ذلك المعقدة

—***—

سلسلة السمن

ضع نحو نصف اوقية من السمن في قصعة مع الملح والبهار وضعها على النار وحررها بملقعة خشب ومتى ذابت بعض الدوبان اخرجها من النار وداوم تحريكها حتى تذوب تماماً واصل بعد ذلك ملعقتين من عصير الليمون الحامض

سلسلة البنادورى

تصنع هذه السلسلة من البنادورى الطرية او المصنوعة مربي
 وبكل الاحوال ان الطرية احسن من غيرها فنقش الحماة وخذ
 منها بقدر نصف رطل واقطع منها عنقها تماماً ومن ثم اقطع كل
 منها قطعتين وضعها في طنجرة مع البقدونس والنعناع وما شاكله
 من الخضضر وضعها على النار نحو نصف ساعة وانت تحركها حين
 بعد اخر حتى لا تلتصق البنادورى في الطنجرة وصفها بمصفاة
 ناعمة وذوب في طنجرة ثانية عشر دراهم من السمن وامزجها
 بكمشة من الطحين وانت تحركها على النار ثم صب البنادورى
 على ما ذكر مرات متوالية وانت تحرك جيداً حتى لا يتجل الطحين
 واذف من المرقعة نحو ربع اوقية ورجع السلسلة على النار واطبخها
 عشرين دقيقة مداوما التحريك واذا صنعت من مربى البنادورى
 فخل المربي وتم بقية الطبخ

— *** —

سلسلة حلوة

احضر فنجان سكر ونصف فنجان زبدة لحم وصفار بيضة
 ونصف فنجان نبيذ سخن واطبخهم سوياً واخفق زلال البيضة
 جيداً وضعه فوق السلسلة وانت تطبخه على النار حتى يفور

— *** —

سلسلة لحم مفرومة

في الاول حمر بصلة مفرومة ناعمة والقي فوقها كشتين
 تحين وحر كم معاً حتى ينقلوا وضع لهم مرققة شوربة وحر كم
 واكسرهم جيداً حتى يصيروا مثل الخبيصة ثم ارفعهم عن النار
 وافرم لحم ناعمة وحرها في السمن ثم ضعها فوق السلسلة

—***—

سلسلة السمك المسلوقة

يوقى بقليل من الزبدة والطحين ويكسر الطحين مع حليب
 وفلفل وقطعة بصلة وقشرة ليمونة حامض وحر كم على النار مع
 الماء حتى يجمدوا كاللبن

—***—

سلسلة لحم مسلوقة

احمر سمناً على النار وضع فوقها مرققة اللحم واكسر قليلاً
 من الطحين الفرنسي وقليل من الملح وحر كم ثم ضع صفار
 بيضتين فوقهم واغل الجميع حتى يعقدوا

—***—

سلسلة راس بقر

بعد ما تسلق الراس جيداً انزع النخاع ودقه وضعه في
 الطنجرة مع ملح وطحين وسمن وحره وضع مرققة اللحم واهرم
 بقدرونس وعندما تسكبهم اكسر بيضتين وضع الصفار مع قليل

من الحامض فوق السلسة

—*—

سلسلة ما ينوز للسّمك

اسلق ٥ بيضات وقشرهم وافصل البياض وحده والصفار
ضعه في طنجرة وحركه حتى ينعم واعصر ليمون حامض عدو
وكما عصرت شتفة ضع قليلاً من الزيت وحركهم على نسق واحد
حتى تخلص الليمونات وكل الزيت لا يكون اكثر من نصف اوقية
وصبهم فوق السمك المسلووق الذي تنقي الحسك منه وضع قباراً
على وجه الصحن وشكله بليمون حامض

—***—

سلسلة البودين

تاتي بسكر ناعم قدر ثلاثة ارباع الاوقية وبيضتين فاصفار
منهما تضعه فوق السكر وحركه حتى يموت وضع فوقه نصف معلقة
طحين وحركهم وضع اوقية خمر فوقهم واخفق في الشريط على
النار حتى يفور مثل الحليب وتكون مستحضر الحلو في صحن فتضع
السلسلة فوقه

—***—

الاصول والخضر المستعملة

خذ اربعة قلوب من الفطر بكل منها ست فطرات واقطع
ذنبها والقها بالماء البارد ونظفها جيداً من الرمل والتراب وبعد

غسلها انشائها من الماء وصفها بخرقة ولا تدعها كثيراً في الماء ثلثا
تفقد لونها وطعمها ثم ضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون
الحامض ومثلها من الماء مع درهمين ملح ثم خذ الفطر وحفه
بالسكين كي يتشرب عصير الليمون وكلما خففت قطعة القها في
الطنجرة وحركها ثم ضع الكل على نار قوية واضف اليها عشر
دراهم من السمن واغل مقدار خمس دقائق وانت تحرك واجتهد
بان يكون كل الفطر مضوراً بالروبة ثلثا يسود ما بقي منها ظاهراً

—***—

الفطر مقلياً

خذ قلوب الفطر ونقها واغسلها جيداً واقطع اطرافها ثم ضع
في مقلاة ثلث اوقية من السمن واحمها والق فيها الفطر اذ ذاك
واضف اليها الملح والبهار وحر قص الفطر نحو خمس دقائق ورش
عليه عشرة دراهم من الطحين للتعقيد وحر قص ايضاً وسق بعد
ذلك بعشرة دراهم من المرقعة وضع ملعقة من مفروم البقدونس
ومفروم الاشالوت المغسول جيداً فيحصل الفطر على لون اسمر فاتح

—○○○○—

الجزر

خذ من الجزر المساوي القدر نحو ٤٠ قطعة واغسلها بالماء
جيداً وقطعها بهيئته الخاصة وضعها في طنجرة ومعها قليلاً من
المرقعة بقدر نصف اوقية مع ٥ دراهم من السكر واطبخ الكل

نحو عشرين دقيقة على نار قوية واحفظ الطنجرة مطاة محكما
ليكون ذلك كافياً لنضج الجزر ونختير المرققة حتى اذا كان النضج
بطيئاً ارفع غطا الطنجرة ثم احفظ الجزر لتستعمله زينة حلوية
تقدمه على السفرة

— ❦ —

داود باشا

يؤتى للحمة عبر وتدق كالكنبة ثم تعملها قطعاً مثل الكفتة
وتحشها بصنوبر بعد ما تضع ملحاً وبهاراً ونقلها بالسمن وبعده
تضع عليها حاضاً بمرقة وتقلل امامها ارزاً

— ❦ —

شيش برك

افرم لحمه فرماً ناعماً مثل الكفتة وافرم بصلة ناعمة وافركها
في بهار وملح وضما فوق اللحمه واعجن عجينة شديدة مثل عجين
الكماج ولا فرق اذا كانت بخميرة اولاً ثم رققها بشوبك حتى
ترق وقطعها بظرف فنجان قهوة واحش قطع العجين من اللحمه
المذكورة آنفاً وطبقها مثل السنبوسك ثم لفها على بعضها والحمها
مدورة ثم اجلب لبناً وصفه في منخل وضعه على النار واذا كان
لبن بقر ضع فيه بيضة وملققة نشا اكسرها في قليل من الماء
وحرك اللبن وهو على النار حتى يغلي ثم زد ثلثي اللبن ماء واذا
كان لبن معزي لا يلزم بيض ولا نشاء بل ماء ولما يغلي ثانية عند

وضع الماء مسقط العجينة المخضرة ودعها تنلي ثلاث ساعات واجلب قليلاً من الكزبرة وقشر حصثوم ودعها معاً وذابها بقليل من الدهن على النار وضعها فوق لبن الشيشبرك واسكبه

—***—

كحك بجن

ضع سمناً في طنجرة على النار وضع فوقه قبضتين طحين فرنسوي وحركها حتى تشتد فارفعها عن النار وضع فوقها اوقيتين حليب وحركها حتى تذوب العجينة ثم ضعها على النار ولما تنلي ارفعها عن النار وحف جنباً فوقها واكسر خمس بيضات وضع الصفار فوقها فقط وحركها ثم صبها في جاط وضع ملحاً وضعها في فرن حتى تستوي

ويعمل على شكل ثان كالاول الا انه يختلف عنه بوضع زلال البيض مخفوقاً بالشريط جيداً ويمزج به ويصب في صحن ويوضع في الفرن كما تقدم في الشكل الاول

—*—

بودين لحم

اعجن اوقيتين طحين مع اوقيتين شحم بقر مفرومين ناعمين منقيين من الشلوش وملحاً مذوباً في الماء وادهن القالب في زبدة ورق العجينة في شوبك وضعها في قالب على وسعه وقطع لحم هبر مطبوخ مع دهن او فروج مقلي مع ملح وبهار ورش عليها طحين

وقليل من سلسة البندوري وضعها في قاب والحم المجينة على بعضها وصر القالب بفوطة واربطها عند كعبه وضعها في طنجرة على ماء تغلي مقدار ساعتين والماء لا ينبغي ان ينقص حتى تستوي

— * —

شكل قرقور غنم

حضر لحم جيد وكلى مع دزينة بطاينوس من المكبوس في العلب مقدار الجميع صحن وان اردت تغيير طعمه ضع بصله صغيرة مع قليل من البطاطا مقطعا قطعاً صغيرة وافرغ بقدونس وعرق الثين واعجن عجينة جيدة من بطاطا وطحين او اعجن غيرها من كريمة وكر بونات الصودا اذا عدلت عن الاولى ويجب ان تكون خفيفة وبعده اي عجينة اردتها تصلح للسلسلة

— * * * —

لحم بعجين

اهرم لحمه مدھنة واهرم بصله هرمًا ناعمًا فاركا اياه في بهار ومالح واضعاً اياها فوق اللحمه وامزجها كلها مع بعضها وضع قليلا من الصنوبر وحب الرمان الحامض ثم تعجن طحينًا ونقرصه على صدر وقبل ان تمده ادهن الصدر بسمن وكلما مدبت قرص ادهن اصابعك بسمن وينبغي ان يكون مدوراً مثل قرص القطايف وضع فوقها ما تباته واخبزها في الفرن تستوي فتصلح للاكل

— * —

لحمة ملفوفة

تأتي بلحم فيلاته او هبرطرية وشرحها ورضها وضع لها ملحاً و بهاراً وضع مقدار اصبع من دهن الغنم و قليلاً من البقدونس وقطعة بصل في كل بضعة ولفها واربطها في خيط و اقلها في السمن لتحمر و اعمل ذا سلسلة و اغلها قليلاً لتستوي

—***—

زرده

يغلي الرز على النار و يكب ماؤه ثلاث مرات ليستوي و يوضع دبس فوقه حتى يجلى و يغلى على النار قليلاً فيسكب في صحن وان كان بسكر ضع ماء على الارز ثم ضع السكر و دعه يغلي كما ذكر واسكبه

—***—

ارنيه

قطع لحمة مبراً ودهناً وضع معها حمصاً و اخرج زفرتها و اغلها حتى تستوي حينئذ افرم بصلأ و اقل اللحمة بسمن و ارفعها و ارم البصلة حتى تذبل وضع الحمص فوقها و اقلها معاً و لما تحمر احضر مرق اللحمة و اللحمة و طبقها سوياً ليغلوا قليلاً و ات بطحينة او صنوبر او جوز او ليون حامضاً و اغلها معاً و اعمل بهذه كبة حسب الاستحسان

—***—

مقام خنم او بقر مسلوقتين مع سلسلة
اسلق المقادح حتى تستوي جيداً وعندما تستوي ارفعها
وابقى العصير في الطنجرة واعمل لها سلسلة صفار بيضتين واعصر
عليها ماء ايمونتين حامض وامزجها جيداً مع الصفار ثم ضعها
مع العصير الذي على النار وانق تحركه مقدار دقيقتين حتى تعقد
السلسلة واياك ان تفرط ثم تسكبها فوق المقادح

مفركة كوسا

ابرش الكوسا من خارج واحذف ليه وافرمه وضع سمناً في
طنجرة واقفه حتى يذوب الكوسا ثم ضع له ملحاً و بهاراً وضع فوقه
كم بيضة وامزجه قليلاً على النار

المغربية

اجلب دجاجاً ولحماً وقطعه قطعاً وضعها في طنجرة وارفع
زفرتها وضع معها قليلاً من الحمص ودعها تستوي نصف استواء
ثم اجلب بصلاً وشقفه كل بصلة اربع شقفات ويكون البصل
كثيراً ثم ذبله بالسمين او مع الدهن على النار وضع فلفلًا وملحاً
وقرفة وضع البصلة فوق اللحمه وقليلاً من الكراويا واتركه حتى
تستوي وينبغي ان تكون قد حضرت المغربية التي تعملها هكذا
اجلب برغلاً لا خشناً ولا ناعماً وضعه في وعاء من الفخار المدهون

وحضر طحيناً قدر ما يلزمك يكون منخولاً . وتذوب له ملحاً
 بماء بشرط ان لا يكون مالحاً كثيراً بل حلواً . ثم ضع قبضة في
 المعجن من البرغل ورشها رشاً رقيقاً (كالخ) من الماء المذوب بالملح
 ورش الطحين وانت تفرك يدك في المعجن وتداوم على هذه
 الكيفية برش الماء والطحين حتى تصير الحبة كروية صغيرة وكلما
 عملت قليلاً ارفعه واعمل مثله حتى تنتهي قدر حاجتك ثم ضع ذلك
 في الهواء حتى يجف وتأتي بمصفاة وضعها على فم الطنجرة التي فيها
 الخينة المحضرة من اللحم والبصل وطين كل حافتها السفلى من
 الخارج حتى تضبط وذلك في عجين ثم ضع المغربية في المصفاة
 وضع خرقة شاش على وجه المغربية ودع الطنجرة تغلي على النار
 حتى يصعد البخار ويغز المغربية ومع ذلك ينبغي ان تخرق المغربية
 مراراً ونقلبها بشيش لكي يتنفس العجين ولا يتجبل على بعضه
 ويستقيم عليها مقدار ساعة وبعد ذلك اسكبها في صينية وفقس
 دهنًا او سمنًا وضعه فوقها وضع الصينية على كانون نار خفيفة ورش
 عليها قليلاً من الكراوية مدقوقة وقرفة ولفللاً وقلبها خمس او
 ست دقائق ثم ارفعها وضع الخينة فوقها وقدم

رفيولا

حضر ثلاث اواق طحين فرنسوي وضع فوقها ربع اوقية
 زبدة وافر كها وعجنها بماء او حليب ويكون عجينة شديداً ثم
 مدّها في الشوبك رقيقاً وقطعها مثل السنبوسك واعمل لها حشوة

وافرم لحمه وجرها مع صنوبر وضع سباحاً وسلقاً واقطعها معاً مع
زبدة واحش العجين وطبقه واسلقه واقل لحمًا مفروماً وضع عصير
البنودري فوقها واغلبها حتى تعقد واسكبها فوق الرفيولا على صحن

—***—

بازنجان مقلي مع لحم

افرم لحمًا صبراً فرماً ناعماً وقليلًا من البقدونس واكسر
بيضتين وبيضة ورش طحينًا وملحًا وبهاراً واجلب بازنجاناً واقطعه
من تحت العنق لحد البز ثم روسها في سكين وذبلها في السمن
على النار ثم تاتي بالحم. وتلبسها موضع المروس وعند العنق تروسه
مسكة حتى تصير هيئتها مثل هيئة النجاص بعنقه ثم غطها في
البيض اولوثها في كعك البقساط المدقوق واقطعها وهكذا تصلح
للاكل

—***—

ابن امه

ضع لحمه على النار وارفع زفرتها حتى تستوي نصف استواء
ولا تكثر ماءها ثم ارفعها من الطنجرة هي ومرقها وضع سمنًا في
الطنجرة حتى تحمى واقطع بصلاً مفروماً قطعاً كبيرة وجرها
بالسمنة وضع اللحمه المسلوقة فوقها وجرها قليلاً مع البصلة
واجلب ابن معزي وضعه فوقها ومنى غليت ايضاً ضع مرقه اللحمه
فوقها وضع لها ملحاً وبهاراً واذا كان ابن بقر اكسر بيضة وملعة

طحين وضعها في اللبن حتى لا يفرط وإذا كان زوم اللحم كثيراً
لا يوضع كله وابقه يغلي حتى تعقد ويستوي

—***—

اصطناع الكري

يصنع التوابل الآتية على هذه النسبة ٢٤ درهماً من الكرم و ٢٤
من الفلفل الأسود و ٢٤ من الكزبرة و ٢٤ من الشير و ١٦ من
الزنجبيل و ٨ من الكون و ٨ من الارز المدقوق و ٤ من الفليفلة
الحارة و ٤ من حب الهان ٠ وكثيراً ما يغش بمواد مضرة جداً
كالرصاص الاحمر فيضر الاكلين ضرراً بليغاً ولذلك فلا سلم ان
يصنع في البيوت من ان يشتري ثميناً على ما يباع

—***—

يخنة البريان

اجلب لحماً هبراً وقطعه شقفاً كبيرة وقشر بصلاً بقدر حاجتك
وشق البصل بالسكين تصالبا وابقه صحيحاً واقله هو واللحم في
طنجرة حتى يحمر جيداً وضع لهما ملحاً وبهاراً وانت ثقلها ثم
ضع فوقهما ماء قدر الزوم وابقهما على النار لتستوي جيداً وان
شئت ثقل لهما أرزاً قبلها فاخلط لهما

—***—

مجدرة مذرذرة

ضع زيتاً في طنجرة وافرم بصلة وحررها جيداً ولا تتركها

بيضاء لكي لا يطلع الزيت وبعده اذا شئت ارفع نصف الثقيلة
على جانب وصول عدسا وضعه في طنجرة على نار مع القسم الباقي
مع الثقيلة وضع له قليلاً من الماء حتى يستوي نصف استواء
ولا تتركه يتجفص ابداً ثم صول الارز وضعه فوق العدس وزده
قليلاً من الماء ولا تدعه يتجفص مع العدس حتى يكون مذرذرة
ولا يخلص تسكبه وتات بالقلية التي ابقيتها وتفرشها فوقه

—***—

السلطات

قد تستعمل من خيار وبندورى وبقدونس وشمندور
وملفوف وبقلة وخس وبطاطا مسلوقة وبازنجان ومقي وصعتر
انضر ورشاد وكرفس ونعنع وضلوع فجل وقرصني وهندبا افرنجية
ونعنع ماء والبعض يسمونه حبق ماء وقرّة وجرجير وحارقة
وفليفلة ولفت مكبوس وامثال هذه ويصير فوقها حامضاً ويوضع
لها زيتا وملحاً ويدق حصثوم مع ملح حسب الذوق واللزوم الخ
وكلاهما لا تخفى على من يستعملها

—***—

سلطة اسبانية

ضع التوابل في وعاء كبير حتى يكون مدى تحريكها واخطاها
ثم ضع في وعاء على جانب وضع الخس في وعاء آخر ولا تضع
التوابل على الخس الا عند وقت الطعام لئلا تذهب برخصته

وطراوته • ولا تقص الخس بالسكين بل قطعه بيدك وارم ساقه
وبعد ما تغسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الاكل بقليل صب
عليه التوابل ورش على وجهه الترخون اما التوابل فتصنع بمزج
كميات متساوية من الخل القوي والماء وملعقة صغيرة من القفل
الحار والملح واربعة اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو

كحك بلبن

اجلب بيضة او اثنتين واخفقهم وضع لبنا قليلاً فوقهم واذا
كان اللبن حامضاً فتضع معه حليباً واذا كان قليلاً من مصل
الزبدة والملح الاعتيادي وضع الطحين رويداً رويداً وحرك
حتى يصير معقداً فتضع له من كربونات الصودا حتى تنقطع
حموضته ولا بأس اذا كان اللبن حامضاً فان كربونات الصودا
تصلحه واذا اردت ان ثقله في قالب يكون اشد من ثقله اقرصا
في الطواية واستعمله في القلي ان كان قالب او في الطواية تدهن
دهنا في زبدة او سمن ويوكل سخن مع سكر او دبس

—*—

❖ الفصل السادس ❖

« بعض افادات في تدبير المنزل »

جلاء النحاس بالحوامض

ان كثيراً من الادوات النحاسية يتعذر جليها بالمبرد وغيره
من الاجسام التي تاكل النحاس لعدم استواء سطحها او خوفاً من

تخدش نقوشها او لما يشبه ذلك من الاسباب ففي مثل هذه
الاحوال يستغنى بالحوامض عما سواها لانها تجلو النحاس غابة
الجلء مع سهولة الوصول بها الي كل عمق وبعد عن النقوش
من سطح النحاس وسلامة النقوش من الخدوش فاذا كان النحاس
المراد جلاؤه مطحاً بالدهن او بالزيت يحمي اولاً ثم يغط في ماء
محمض بالخل ثم في ماء نقي وبعد ذلك يكل جزآن من الحامض
النيتريك ويزجان بالماء او يمزج جزء من ملح النشادر وجزء من
زيت الزاج (والحامض الكبريتيك) وجزء من الحامض النيتريك
و جزء من الماء و يذوب ملح النشادر في الماء حتى يشبعه)
وتغمس الانية والادوات النحاسية في المزيج الاول او الثاني برهة
لا تزيد على عشر ثوان ثم ترفع وتغمس في ماء بارد نقي ثم في
ماء سخن وصابون وتنشف في دقيق النشارة الحامي فاذا رمت
بعد ذلك ان تحفظها من الصدأ فادهنها بفرنيس والاحسن تركها
بلا دهن وتكرر الجلاء عند الحاجة

منظف للنحاس الابيض

يرسب النحاس بالزنك من مذوب كبريتات النحاس ثم يؤخذ
من هذا الراسب من ٢٠ الى ٣٠ جزءاً وتعجن بزيت الزاج ثم
يضاف الى هذا المعجون ٧٠ جزءاً من الزئبق ويدق الكل جيداً
ثم يغسل بماء غالي حتى يزول منه الحامض ويترك المركب حتى

يبرد ٠ فبعد ١٠ ساعات او ١٣ ساعة يقسو حتى يقبل الصقل
جيداً ويخدش وجه الذهب والقصدير ٠ وهذا المركب يلين اذا
احمى ولكنه متى برد لا يتقلص وينكمش بل يبقى على حاله وهو
يلصق بالمعادن والزجاج والصيني على ما يراد

واسطة لحفظ الانية الفضية من الكدر

تحمى الاوعية الفضية وتطلى طلاء خفيفاً مجلول الكولوديون
في السبوتو بفرشاة ناعمة عريضة ٠ قال صانع من صاغة مونيكا
بجرمانيا انه طلى به بعض الانية ووضعها في شبابه سنة فلم ينقص
لها نفاها عما كان عليه واما غيرها مما لم يكن مطلياً فاسود تماماً في
اشهر قليلة

لحام للفخار الصيني والزجاج

يؤخذ جزءان من ليمونات الكلس و ٢٥ جزءاً من الماء و ٢٠
جزءاً من الصمغ العربي وتسخن معاً في هاون وبدن بها السطحان
المكسوران ويربطان معاً الى ان يجف

البطاطا وخطها بالطحين

قشر البطاطا وقطعها قطعاً رقيقة وضعها بين طيات الورق
وحمصها حتى تجف جيداً ثم نعمها واخلطها بالطحين

البطاطا بدل الخبز

الطريقة المارة تصلح لعمل البطاطا خبزاً وكذلك اذا سلت

البطاطا ثم يستعملها ونعمتها ويمكن فتحها بغربال وهي مسلوقة طرية
وعجنها كالطحين ويفعل ذلك اكثر الناس عندما يقل عندهم
القمح في نواحي سورية

—***—

تحميم البن

ان تحميم البن مكشوقاً على ما جرت به العادة في هذه
البلاد وغيرها ليس يحسن فانه يذهب بجانب كبير من لذة طعمها
بتصاعد زيت العطر منه عند تحميمه وقد اخترع رجل انكليزي
محمصة لاساك هذا الزيت وهي عبارة عن وعاء مسدود يحمص
فيه البن وقع يصعد به زيت العطر منه الى وعاء اخر فيه بن
مدقوق بارد فيمتصه وقد وجدوا ان المدقوق الذي طعماً من المطحون
طريقة سهلة لمعرفة الجيد من البيض

اذب ١٢ درهماً من الملح في مئة درهم من الماء وضع البيضة
في هذا الماء فاذا وضعتها في اليوم الذي بيضت فيه غرقت الى
قعر الاناء . واذا وضعتها في اليوم الثاني غرقت الى قرب القعر
واذا وضعتها في اليوم الثالث غرقت الى منتصف الماء واذا وضعتها
في اليوم الرابع فما فوق لم تغرق

—***—

حفظ البيض من الفساد

ان الطريقة الشائعة عند الافرنج لحفظ البيض من الفساد

هي ان يكبس في ماء الكلس او ابن الكلس وهو (اي البيض)
جديد فيبقى جيداً الى حين استعماله وقت غلاء البيض

حفظ البيض بالملح

تضع قليلاً من الملح الناعم في وعاء كبير من الخزف وتصف
البيض عليه واضعاً راس البيضة في الملح وعقبها الى الاعلى ثم
ترش على البيض ملحاً ناعماً حتى يتغطى وتضع على هذا الملح صفاً
ثانياً من البيض على ما تقدم وهلم جرّاً الى ان يمتلي الوعاء فتغطيه
وتضعه في مكان ناشف الى حين الحاجة

حفظ البيض الى الشتاء

روّب الكلس الناعم في الماء كاللبن وضعه في وعاء مغطى
حتى يركد الكدر منه ثم ارق الرائق واضف اليه ملحاً وانقع
البيض فيه فيبقى البيض صحيحاً الى الشتاء ولا يفسد

حفظ البرنقال والليمون الحامض

خذ رملاً ناعماً ونشفه جيداً في الشمس او على النار وبعد
ان ينشف ويبرد ضعه في صندوق او برميل او نحوها وخذ البرنقال
والليمون السالم من العفن والضربات واظمر كل برنقال وليمونة
وحدها حتى لا تمس اختها وحتى يكون عرقها الى الاسفل . ثم
ضع الرمل فوقها سميكة قليلاً وغطها جيداً واتركها في محل بارد
فتبقى زماناً طويلاً صحيحة كما هي

حفظ عصير الليمون الحامض

خذ احسن الليمون الحامض واجده واحذر المضروب المهترى
لانه يتلف البقية ولو كانت ضربته خفيفة جداً . ثم ادلكه على
بلاطة او نحوها حتى يزود عصيره واعصره في مرشحة . واضف
الى كل ١٢ اوقية منه اوقية واحدة من زبد الطرطير وابقه
ثلاثة ايام وانت تحركه فيها كثيراً ثم ركب قطعة من المصلينا في
منخل ناعم وصب العصير فيرشح من خلال المصلينا نقياً . ثم ضعه
في قناني وصب على وجهه قليلاً من اجود انواع زيت الزيتون
وسد القناني سداً محكماً جداً بفلين واختمها بشمع الختم او نحوه
وعندما تفتح القنينة فلا تهزها حتى تصب الزيت عن وجه العصير
الذي فيها

حفظ التفاح

اذا قطف التفاح حال نضجه ولقت كل نفاحة بلفافتين من
الورق الرقيق ووضعت في صناديق لا يدخلها الهواء تبقى صنة
واكثر على حسن طعمها وطيب نكهتها وبهجة منظرها . واما اذا
قطفت بعد نضجها بمدة طويلة وحفظت كذلك فيقل طيب طعمها

عمل البيرا

خذ ٧ اقات من الشعير الجيد وضعها في فرن اوفي محمصة
معرضاً اياها لحرارة لطيفة وانت تحركها حتى تتجذر رطوبتها بالتام
(واحذر ان تحرقها) ثم رص الشعير في جرن واسكب فوقه ١٧

اقة ماء سخن على درجة ٨٠ سنتيكراواتركه منقوعاً ٣ ساعات
 واراق الماء عنه واضف اليه ١٤ اقة ماء سخناً ايضاً على درجة ٩٠
 وحركه واتركه منقوعاً ساعتين ثم ارق الماء عنه واضف اليه ١٤
 اقة ماء بارداً وحركه واتركه ساعة ونصف منقوعاً ثم ارق الماء
 عنه واضفه الى الماء الاول والثاني ثم ذوب ٦ اقات دبس عنب
 في ٣٠ اقة ماء فاتروامزجها بمنقوع الشعير الذي حضرتها واضف
 اليه ٢٥٠ درهماً من خشيشة الدينار وحرك الجميع الى ان تفرق
 الخشيشة في السائل ولا تعود تطفو على سطحه وبعد ساعتين
 عندما يكون المزيج باقياً بحرارة الحليب المحلوب حديثاً اضف اليه
 ٣٠٠ درهم من خميرة البيرا محمولة بكمية من السائل المضافة اليه
 وحرك المزيج جيداً ودعه يخنثر في محل معتدل الحرارة ١٨
 ساعة مع الاعتناء بتغطية الوعاء بحرام اذا كان الطقس بارداً او
 رطباً ثم املء به برميلاً واتركه مكشوفاً ثلاثة ايام ثم غطه وبعد
 ١٥ يوم تحصل على بيزا من اجود الانواع

خمر الدراق والمشمش

قطع ثمانى اواق من الدراق الكثير العصير الجيد النوع
 وانزع النوى منها ثم ضعها في ١٦ اوقية من الماء النقي واضف
 اليها خمس اواق من السكر مكسراً كسراً صغاراً واكسر النوى
 واستخرج لبه ودقه وضعه في وعاء نظيف ثم ضع الدراق مضافاً
 اليه السكر في وعاء اخر واغله وانزع عنه ما يطفو عليه من الزبد

حتى ينقطع ثم صبه في مصفاة حتى ينزل مرشحا صافيا الى الوعاء
الذي فيه لب النوى المدقوق وحركه وغطه جيدا واتركه حتى
يبرد جيدا وبعدها يبرد اضافة اليه قطعة كبيرة من الخبز
المحمص مغطاة بخمير البيرا الجديد حتى يختمر . ورشحه بعد
الاختار الى برميل صغير اودن وما شا كل واطف الى مرشحه
قينة من الخمر المسكة واتركه نصف سنة من الزمان ثم املا
كاسا عن وجهه فان لم تجده صافيا فاذب ثمانية دراهم من مسحوق
الصمغ العربي في ٩٩ درهما منه على نار خفيفة واطف اليها ثمانية
دراهم من مسحوق الطباشير وصب الكل في البرميل وحركه
بقضيب تحريكا خفيفا مع الاحتراس من ان يبلغ القضيض قعر
البرميل فيثير ما رسب فيه من النل وبعدها نتركه ثلاثة ايام
صبه في قناني فيكون صالحا للشرب بعد نصف سنة اخرى من
هذا الحين وعلى ما تقدم تصنع خمر الشمس ايضا

خمر عطرة

نق العنب الجيد الصحيح الناضج من العماليش ثم ضعه في
منخل كبير من الشعر واعصره بيدك حتى ينزل العصير في وعاء
نظيف من الخشب واطف لكل اوقيتين من العصير اوقية من
الزبيب مقطعا قطعاً صغيرة واتركه كذلك اثني عشر يوما وانت
تحركه مرتين او ثلاثة كل يوم ثم رشحه الى برميل اودن ولا تسد
عليه الا بعد ثلاثة ايام من ترشيحه واتركه كذلك ثمانية اشهر ثم

صبه في قناني وان لم يكن حينئذ صافيا فاضف الى ٩٦ درهما
منه ٨ دراهم من مسحوق الصمغ العربي و ٨ دراهم اخرى من
مسحوق الطباشير وحركه تحريكاً خفيفاً وبعد ثلاثة ايام او اربعة
صبه في القناني ٠ واذا عنت هذه ثلاث سنوات فاقت ما سواها
بلذة طعمها وطيب رائحتها

—*—

نبيذ الكينا

يذاب ١٤ قحمة من كبريتات الكينا في قليل من الحامض
الكبريتيك مخففاً ثم يضاف اليها ٢٦ اوقية طيبة من الجمر الشري
(خمر الصيدليات) وتحرك مراراً عديدة
فائدة للسمن

لا يخفى ان السمن اذا طال زمانه يزخ او يصير طعمه مقرفاً
ورائحته كريهة فلا زالة هذا الطعم وهذه الرائحة ذوب من ٢٥
الى ٣٠ قحمة كلورور الكلس لكل اقة من السمن في ماء كافٍ
واخفق السمن خففاً مستديماً برهة من الزمان واتركه ساعة او
ساعتين ثم ارق عنه الماء واخفقه ثانية بماء فمهما كان السمن
منخاً يصطاح وتصلح به ايضا رائحة السمن المحضر حديثاً

اقراص النعنع

ضع اقة من السكر في اناء وضع معها اوقية من الماء (مدس
الاقعة) وضع الاناء على النار وحرك ما فيه جيداً حتى يكاد يغلي

ثم ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد قليلاً ويجب ان تحرکه دائماً
كل هذا الوقت ثم اصف اليه قليلاً من روح النعنع بحسب
ذوقك وصبه على صحيفة من القرطاس المالس نقطاً نقطاً وطريقة
صبه ان تحني الاناء حتى يكاد القطر ينصب منه ثم تصبه نقطاً
بقطعة من الشريط. وحينئذ اذا اردت ان تلون بعض الاقراص
فضع في القطر قليلاً من مادة ملونة ويمكن تعطير هذه الاقراص
بغير روح النعنع ولكن روح النعنع هو المستعمل دائماً وهذه
اقراص النعنع الصغيرة التي لها سطح مسطح و سطح كروي

عمل البرشان

البرشان معروف وهو نوعان البرشان العادي يصنع من
الدقيق والماء والبرشان الشفاف يصنع من الجلاتين او الغراء
اما البرشان العادي فيصنع بعجن احسن انواع دقيق القمح بالماء
التي او الملوّن حتى يصير رخواً الى الماية ثم يصب في مغل ليتصفي
من العجين والكتل وما شاكلها ويصب حالا قبل ان يختمر بين
صفيحتين من الحديد متصلتين مثل اتصال شعبي الملقط بحيث يبقى
بينهما حيز ضيق فارغ ولا يصب العجين فيهما الا بعد ان تحميا
يسيراً وتدهنا بالسمن او بالزيت ثم تطبقان وتوضعان قليلاً على
نار الفحم وترفعان وتتركان حتى تبردا وبعد ذلك تفحمان ويخرج
العجين منهما قرصاً مجبوزاً فيقطع اقراصاً مستديرة بطرابع مستديرة
واما البرشان الشفاف فيصنع باذابة الغراء او غراء السمك

في حمام مائي بكمية من الماء تكفي لجعله خائر القوام نوعاً بعد ان
يبرد ثم يصب سخناً على لوح من الزجاج المرأى مسخن بالخار ومزيت
يسيرا ومحاط بحرف من الكرتون علوه بقدر ما يرا ان يكون
سمك البرشان ثم يوضع عليه لوح ثان من الزجاج مسخن ومزيت
كالاول فتصير سماكة الغراء بينها متساوية في كل اقسامه وبعد
ان يبرد اللوحان يحمّد الغراء ويسهل نزعه عنها ثم يقطع اقراصا
مستديرة بالطوابع كما تقدم

واما الاصباغ التي يصبغ بها البرشان فيجب ان لا تكون
سامة ولذلك يلون بالترمليون وكبريتات النيل والكرّم اجمل الوان
الاحمر والازرق والاصفر ويحصل الاخضر بمزج الازرق
والاصفر . واللؤل من الاصباغ الاحمر ولكنه ثين . والبعض
يشيرون بعمل كبريتات النيل متعادلا بالطباشير ثم يعالجونه
بالكحول فيحصلون على اجمل الوان الازرق لصبغ البرشان

طريقة لاستعمال الثلج الصناعي

خذ ٥ اجزاء من ملح الشادرو ٥ اجزاء من نترات البوتاسا
واذبها في ١٠ جزء من الماء وضع هذا المذوب في وعاء مغطى
جيداً حتى لا تنطرق اليه الحرارة من الخارج ثم صب الماء في
اناء اخر رقيق وضع الاناء في وسط هذا المذوب فيبرد الماء فيه
ويحمّد ان لم يكن شديد السخونة لانه يجب ان يكن ملح

النشادر ونترات البوتاسا متبلورين جيداً خالصين من الرطوبة
و يسحقان ولا يمزجان الا قبل وضعهما في الماء بقليل

ملاط للصيني والزجاج

يحل ٣٠ غراما من النشاء و ٥٠ غراما من الطباشير مسحوقا
محقا ناعما في مزيج من مقدارين متساويين من الماء النقي والعرق
ثم يضاف الى هذا المزيج ١٥ غراماً من الفراء اللاذب (اي
الفرا الحيواني) و بوضع في اناء على النار حتى يغلي ومتى صار في
قوة الغليان يصب عليه ١٥ غراما من تربنتينا فنيسيا و يواظب
على تحريك هذا المركب الى ان ينحل الفراء والتربنتينا انحلالاً تاماً
ويتخذ به فهو افضل ملاط للصيني والزجاج

حام للانية الصينية

يؤخذ جزء من اكسيد الزنك وخمسة اجزاء من مسحوق
الجبس المشوي وتمزج معا ثم يضاف اليها قليل من الاح (زلال
البيض) حتى تصير بقوام العجين الرخو . ثم تدهن القطعتان
المراد الصاقهما وتلزمان بواسطة الضغط او الربط مدة ساعتين
حتى يجف الحام فيعود الاناء قابلاً للاستعمال كما كان
صفة رشوش لفرك الانية الفضية

يؤخذ كلوريد الفضة الذي حصل بالرسوب حديثاً و يذاب
في مذوب سيانور البوتاسيوم ويغط به قليل من الطباشير المكرر
ثم تفرك الانية بالطباشير المذكورة واذا كنت الاوعية ذهبية

يذوب كلوريد الذهب الثالث المتعادل ويفرك به كما تقدم

طريقة لتحديد الحليب

تقلب البقر باكراً قبل شروق الشمس ويصفى حليبها ثلاث
مرات ويوضع في اناء واسع ويوضع الاناء في اناء مبرد بالثلج
حتى تنخفض حرارته الى ٥٦ درجة ويؤتى به الى معمل التجميد فان
كان بارداً نقيساً طيب الرائحة يصفى ثانية بمصفاة من النسيج
الصوفي ثم بمصفاة ثانية من الاسلاك المعدنية الدقيقة ويصب في
اناء من الخشب مبطن بالتصدير ثم يصب منه الى اناء اخر من
النحاس فيجلى فيه بالبخار الى درجة ١٧٥ ويحرك دائماً لئلا يحترق
ثم يسحب منه الى اناء اخر مفرغ من الهواء ويخفف فيه بنزج البخار
منه بواسطة مفرغة الهواء فيذهب اربعة اخماسه بخاراً ولا يبقى
فيه من الماء الا ستة في المئة (ومقدار الماء اصلاً ٨٦ في المئة)
وهي تترك فيه بالقصد ليسهل مزج دقائقه بعضها ببعض وهذا
التخفيف لا يغير تركيب اللبن الكيماوي ولا شكل كرياتة كما يعرف
من النظر اليها بالميكروسكوب ولا يقلل نفعه . ثم يبرد بماء الثلج
حتى تصير حرارته على ٣٦ درجة ويوضع في انية من التنيك
ويباع وعندما يراد استعماله تمزج الاوقية منه باربعة اواقي من
الماء فيكون مزيجاً من اجود انواع اللبن . وقد يضيفون اليه
سكرأ وهم يكتشفونه بمفرغة من الهواء فيصير مزيجاً بالماء كاللبن
الحلى بالسكر

طريقة لتنقية زيت الزيتون

الطريقة المعتادة لتنقية زيت الزيتون ان يؤتى بمدة صناديق في اسفل كل منها طبقة من القطن يوضع اواحد منها فوق الاخر ثم يسكب الزيت في الصندوق الاعلى فيرشح من صندوق الى اخر ولا يبلغ السادس حتى يكون نقياً صافياً

ويستعمل بعضهم صناديق اسطوانية من النك يسع كل منها ٣٠ رطلاً (ليبرة) يدخل بعضها في بعض ويجعل في قعر كل منها مصفاة رقيقة من السلك ويوضع على كل مصفاة طبقة من القطن المندوف فيمر الزيت مرثماً من صندوق الى اخر فينتقى ويمكن تنظيف الزيت ايضاً بواسطة نور الشمس فيكون لونه ضعيفاً غير ان هذه الطريقة لا يؤمن معها الا اذا كان الزيت مغشوشاً فلا بد من استعمال الحرارة الصناعية على انه اذا احمي مرة ثم تعرض للهواء يكون عرضة للفساد فيلزم حفظه في محل معتدل غير معرض لنور الشمس ولا للحرارة ويلزم حفظه في زجاجات تسد وتترك حيث لا تهز

زيت النعنع

يجمع اغصان النعنع في شهر اوغسطس (اب) وتترك في الشمس نحو ثماني ساعات ثم توضع في انية واسعة وتترك فيها يوماً او يومين حتى تذبل جيداً ولكن يجب ان لا تترك فيها حتى تخضر ثم توضع في اناء من الخشب مثقوب من اسفل ومن اعلى

وفي الثقب الاسفل انبوب متصل باناء يتولد فيه البخار بقوة وفي الاعلى انبوب يخرج البخار منه بعد ان يمر على النعنع ويمتزج بزيته فيخرج الزيت مع البخار ويمران في ماء مبرد فيسيلان ويطفو الزيت على وجه الماء لانه اخف منه

—***—

طريقة لمعرفة وجود زيت القطن في زيت الزيتون
امزج الزيت بثلاثة امثاله جرماً من الالكحول المشلي ثم
خفف نيترات الفضة بالماء وصبه على المزيج فاذا كان فيه شيء من
زيت القطن يسود ويطفو على وجهه

عمل الخبز الافرنجي الرخف كالاسفنج
ليكن الطحين طحيناً فرنساوياً وزد على كل رطل منه مقدار
نصف ملعقة صغيرة من كربونات الصودا (ملح الرماد) وهالك
طريقة اخرى زد على كل اوقية من الطحين الفرنساوي درهماً
من كربونات الصودا واقل من درهم من حامض الطرطر مسحوقين
سحقاً ناعماً واخلط الكل خلطاً تاماً بيديك واعجنه بماء سريعاً
واخبزه حالاً بدون ان تنتظر الاختار وليكن مقدار ماء العجين
نصف مقدار الطحين وهذه الطريقة تقتضي صناعة ومهارة والا
يفسد الخبز فاحترس

الكعك الافرنجي الذي يتفتت حالما يوضع في الفم
يعرف هذا الكعك بكعك الاراروت ويصنع عجين اجزاء

متساوية من الاراروت والطحين الفرنسي بحليب وسكر ونقطيع
الحجين اقراصاً واخبزه على ما تريد جرب ذلك اولاً بالقليل

—***—

الجبين

الجبين حليب جمد بالبنفجة (المسوة) وهي كرش العجل تملح
وتجفف وتحفظ الى حين الحاجة فان كان زبد اللبن قبل تجميده
يابس فحينئذ نجف والا فطري دسم ويصنعون الاول في جرمانيا
بنصفية اللبن الحامض في قماش فيمر المصل منه وما بقي عليه يفرغ
في قوالب لعمل الجبن وينشف في الهواء . اما الثاني وهو المراد في
هذه النبذة فيصنع من اللبن الحلو المحلوب حديثاً واكثر جبن
اوربا واميركا مصنوع من حليب البقر على انه قد يصنع من حليب
الغنم والمعزي وذلك بان يستخن الحليب الى درجة بين ٣ و ٤٠
سنتكراد وتزج به المسوة فيجمد قليلاً فيعصر باليد ويرفع المصل
عنه بملاعق خشبية ثم يعرك بقليل من الملح ويفرغ في قوالب
خشبية و يضغط فيها من اعلى (وفي قعر كل قالب ثقبان او ثلاثة
لكي يخرج المصل منها عند ضغط الجبن) فيخرج اقراصاً جامدة
ويجب ان يغطس في مصل سخن مرة كل يومين بعد عمله ويسخ
جيداً ويوضع في القالب ويضغط ويكرر ذلك حتى يجمد جيداً
وتصاب قشرته وبصير سهل النقل من مكان الى اخر وحينئذ
يفرك سطحه بالملح ويوضع على رف في غرفة باردة مفتوحة للهواء

لكي ينشف ويسمونه ذلك نفجاً اما وجود المسام او الخلايا في بعض
انواع الجبن بحيث يكون قلبه هشاً كالاسفنج فتأتي من عدم ازالة
كل المصل منه لان في المصل سكرًا والسكر يصير وقت النضج
كحولاً وحامضاً كبرونيكاً الحامض الكبرونيك يتمدد عند خروجه
ويفتح هذه الخلايا كما يحدث في الخبز المختمر . اما الجبن الفلنكي
المشهور فخال من هذه المسام لشدة انضغاطه وكثرة ملح والمالح
يمنع اختار سكر اللبن

ويتوقف نوع الجبن كثيراً على درجة حرارة الغرفة التي
يختمر فيها لان الاختار هو الامر الجوهرى في الجبن كما ظهر
للعلماء بعد الامتحانات الكثيرة فيتنوع طرق الاختار بتنوع الجبن
ولون الجبن الطري ابيض فان حفظ مدة بحيث لا يجف يصغر
وقد يصير شفافاً شمعيًا ثم تفوح منه رائحة الجبن الخاصة به وان
طال الزمان عليه يرنخي ويصير كالطحين ويتبدى الارتناء
فيه من الخارج ويمطر الى القلب

والجبن طعام مفيد اذا كان جيداً واذا اجيد مضغه فهو
سهل المضغ ايضاً واذا شوي صار اقبل للذوق ولكن عسر هضمه
و يدخل الجبن مسموم كثيرة ينبغي الاحتراس منها فان بعض الحقيق
يملحونه في اوعية نحاسية غير مبيضة فيلصق به شيء من املاح
النحاس وهي سم قاتل ومن قبيل ذلك ما يفعله بعض غواة الافرنج
وان شئت فقل شياطينهم وهو انهم يلونوه بالزنجفر وغيره من
الادهان السامة قاصدين ترويح بضاعتهم ولو قتل الناس

قال بعضهم أن الصينيين يصنعون جبنًا من النبات وذلك
بانهم يسلقون الفول واللوبياء بالماء حتى ينحلا فيه ثم يضيفون الى
محلولها نوعًا من مذوب الجبسين فيخثر محلولها ثم يجمد ويصير جبنًا
كجبن اللبن واهل سويسرا يصنعون جبنًا من محلول بعض
الاعشاب وبعض الحوامض الدهنية الطيارة

—***—

ازالة الصداء

قد يزال الصداء من ادوات الفولاذ بوضعها في الكيروسين
عدة ايام فان الكيروسين يحل الصداء وتسهل ازالته عن الادوات
بالفرك واذا كان الصدا غير عميق في الاداة فنعود الى المعانها
بفركا بورق السبادج والافلابد من اعادة صقلها كما تصقل
وهي جديدة

—*—

بعض ملاحظات في الخدمة على المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين على السفرة فانما ذلك يتوقف
على عدد المدعوين على انا نقول ان الخدمة تمتاز بالحري باهل
الباقية والنشاط من الخدامين لا بكثرتهم فخدام نشيط متمرن
رشق خير من كثيرين والارجح انه يكفي خادم لاربعة او خمسة
من المدعوين فيكفي اذا ثلاثة خدامين لمائدة جلساؤها ١٢ او
١٨ عشر وعلى كل يتوقف حسن الخدمة على تعيين عمل كل من

الخدامين فيدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام
 كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلى الخدام ان يتأنوا
 بالخدمة من ان يكثروا الحركة ويلطم احدهم الآخر ويتسابقوا
 فتجب مجانبة العجلة فليس حسن الخدمة بالارتباك فان الخادم في
 السفارة كالجندي في ميادين الحرب اي انه يطلب منه الهدوء
 والسكينة فيجري ما امر به بدقة ورصانة ويجري كل شيء في
 وقته ولا يلتفت الى هنا وهناك ولا يلهو باستماع الحديث فليس
 للخادم ان يسمع شيئاً فللخادم على السفارة عين تنظر لا اذان تسمع
 وعليه ان يقدم ما يطلب منه ولا ينتظر ان يؤمر بتقديمه فتى
 راى ان احد المدعوين كاد يحتاج الى الخبز فيقدمه له على صحن
 قبل ان يطلبه واذا راى ان المساء او الخمر يكاد ان يفرغ فياتي
 باقناني الملائنة ويرفع الفارغة واذا كذب بان يقدم الاكل يسأل
 المدعو في ايها يرغب ولا يسهو عن احد ولكن لا يقدم الشكل
 مرتين لمدعو واحد

فاذا كان من عادات المنزل تغيير الملعقة والشوكة والسكين
 في كل شكل وجب على الخدام ان يعدوا ذلك قبل الوقت
 واذا كانت الطواقم غير كافية فيمكنهم غسل في المطبخ وارجاعها
 في الحال واذا كانت لا تتغير عند الاشكال فلا بد من تغييرها
 بعد تناول السمك فمكروه تناول اللحم والطار بادوات استعملت في
 تناول الالماك

ويلزم ان توضع الخمر في قاعة السفارة قبل ساعات لتكتسب

هواء المكان من الاعتدال

واما الغسيل في اخر السفرة فلكل بلاد عادات فيه ومتى
خرج المدعوون من السفرة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم
الدخان والقهوة الجيدة وهي تغلي ويلبها في بعض البلدان الرُّوم
والكونياك وعلى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الانية الفاخرة
فانها خير فرصة لاسيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان
عادات في الضيافة والسفرة وما يقدم فيها من الاشكال والخرمة
والخدمة وصف المائدة فاعتمدنا على اجودها

—***—

في النظافة

النظافة مندوبة في كل الوجوه لاسيما نظافة المطبخ فمهما
بولغ بها نفع المبالغة خير موقع ونعني بالنظافة لا نظافة المطبخ وحده
بل ادواته وطباخه والطباخة والكلار والخزائن وما يعد للطبخ
من لحوم وخضر الى غير ذلك فعلى الطباخ ان يكون مطيحه نظيفاً
في كل آن بحيث لو شاءت ربة المنزل زيارته متى خطر لها تجده
على ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف
على المطبوخ وان تعمل بنفسها اشكالا من الطعام والحاويات لا
تخشى على ملابسها ولا على يديها من التوسخ وخير للطباخ ان
يناله مدح من مولاته لنظافة المكان من ان تنسبه للكسل والتهامل
ومن السيدات من ترغب مباشرة الطبخ او ان تطبخ شكالا

منه لاسيما ابان الصيف في برية ومن النساء من لا تنزل فيها رغبة
الطبخ على ما تربت فان الشابات في صغرهن يلازم من المطابخ
ويروق لهن ذلك

وما قلناه في المطبخ يطلق على الكلار وغيره من الملحقاته
ويجب غسل ارضه كل يوم في اخر النهار وغسل موائده في كل
يوم بعد العشاء بالصابون والفرشة وان تنظيف الموائد المعدة
لوضع الصحن وانية السفرة من فضة وغيرها واتسكال الطعام قبل
تقديمها وان تغطي بعد ذلك بغطاء واذا وضعت على مثل هذه
المائدة مصبعا او اداة اخرى ضع تحتها صفيحة من حديد لئلا يتوسخ
غطاء المائدة

وحاصل القول ان الخادم يسلك كما يصادفه من العناء في
تنظيف ادوات طبخه اذا سمع من اسياده كلمات الرضى عنه
وبذلك يكون من الراجحين

—***—

الطعام الفاسد

اذا فسد اللحم خبثت رائحته ولكن ذلك غير مطرد في كل
المواد التي يحل فيها الفساد لان سموم الفساد قد تكون مركبات
كجاولية خالية من الرائحة

ويظهر من الامتحانات الحديثة ان طائفة هذه السموم تتولد
في اللحم والسمك والجبن والخمير وزلال البيض اذا كانت في

مكن رطب الهواء والمقانيق اشد تعرضاً لتوالد هذه السموم
والسموم المذكورة قد تفعل بالانسان اذا دخلت جرحاً في
بدنه اكثر مما اذا دخلت معدته ولهذا السبب يأكل بعض الناس
اما كل المنشنة ولا تضرهم ولكن ما يسلم منه زيد قد يموت به عمرو
والسم يجب انقاؤه في كل حال اضرار لم يضر لان المخاطرة في
ذلك كالمخاطرة في اقحام المبالك
وجملة القول انه يجب الانبياہ التام للمآكل الفاسدة لانها
كلها سامة وعلى ربة البيت ان لا تقدم لاهل بيتها طعاما حل فيه
الفساد مهما كان نوعه

—***—

تنظيف الادوات والانية الفضية

ان الادوات والانية الفضية التي نستعمل وقت الاكل يجب
ان تغسل كل يوم بالماء والصابون الابيض النقي وتنشف جيداً
بخرقة ناعمة وتدهن مرتين كل اسبوع بالاسفيداج الابيض الناعم
مجبولاً بالانحول بعد غسلها بالصابون ثم يمسح الاسفيداج عنها
وتنقل بخرقة عتيقة ناعمة واذا كان على الفضة نقط سود ولم تنزل
عنها بفركا بالاسفيداج فافركها بقطعة فلانلا مبلولة بالحامض
الكبريتيك مخففاً ثم اصقلها ولك طريقة ثانية لتنظيف الادوات
الفضية وهي ان تجبل المانيزيا بالزيت النقي وتدهن الفضة بها
وتتركها ربع ساعة او اكثر ثم تنزعها عنها بخرقة عتيقة وتنقلها
بخرقة معطوطة في المانيزيا الجافة وتم صقلها بفركا بخرقة حريرية

واذا كان في الفضة نقوش وعروق فلا بد من استعمال فرشاة ناعمة
لتنظيفها وصقلها

—***—

فوائد بيئية

حفظ اللحم من الفساد — لديك طريقة حسنة تستطيع
بموجبها ان تحفظ اللحم من الفساد في الطقس الحار وهي انك حين
تبتاع اللحم من الجزار تبادر الى مسحه بقطعة نظيفة من النسيج
وتعاقه في محل بارد يتجدد فيه اخواء لانها اياه بكيس من النسيج
الصفيق تملأ كل جانب من جانبيه فخا فيحفظ اللحم بهذه الطريقة
عدة ايام دون ان يظراً عليه ادنى فساد

—***—

حفظ اللبن (الحليب) من الفساد — ضع اللبن في اناء
تغطسه في الماء البارد وغير هذا الماء مرة كل يوم فتحفظه من
الفساد يومين او اكثر

تبيض الفلانلا المصفرة — ان الفلانلا المصفرة من طول
العهد يتم تبيضها بغسلها بنحو ثلاث اواقي من الصابون وخمسين
ليترا من الماء و ٢٠ غراماً من روح النشادر وبعد ان تضع الفلانلا
المذكورة في هذا النسيج افركها جيداً مدة قصيرة ثم اخرجها منه
واغسلها بالماء العادي

—***—

ملابس الصيف — ان لون الملابس الالبيض يفضل على

سواء في فصل الصيف لان هذه الملابس تغسل بسهولة ولا يَحْتَـئى
تغير لونها . والملابس الحمراء اللون والزهرية تغسل ايضا بسهولة
واما لون الملابس الخضراء والتبنية والزرقاء فانه ينفض (يبوخ)
بالغسل

—***—

محاربة البعوض بزيت اللاوندا — ان افضل واقٍ من شر
البعوض هو زيت اللاوندا وهذا الزيت طيب الرائحة قويها
تكرهه البعوض كثيراً . وبعضهم يستعمل ماء اللاوندا بدلاً من
زيتها ولكنه لا يكون قوياً نظير الزيت ولا يطول بقاؤه نظيره

—***—

الاعتناء بالشعر — ان شعر الذين يقيمون في سواحل البحور
يجب الاعتناء به اعتناء خاصاً لان هواء تلك الاماكن يخالطه
رشاش من ماء البحر المالح ومن هباء الرمل وكلاهما يضران الشعر
فيجب والحالة هذه ان يغسل الشعر بماء المطر المصفى او ان يغسل
بنحو اقة من الماء العادي المضاف اليه ملء ملعقة متوسطة من
مسحوق البورق . وفي الطقس الحار يخفف الشعر في الهواء دون
ارستعمل لذلك المشمة (المشفة) وقمر الاصابع على فروة الرأس
مرأ لطيفاً بشكل التخمير

—***—

معالجة عرق اليدين — ان افضل علاج لعرق اليدين هو
غسلها مرأ عديدة بالماء الحار المضاف اليه قليل من الشب

او اخلل

—***—

تنظيف زجاج النوافذ والمرايا — اصف قليلاً من زيت
القطران الى الماء الذي تغسل به زجاج النوافذ والمرايا فيمتنع
الذباب عن الوقوع عليها وما عدا ذلك فانه يسهل تنظيفها

—*—

فائدة زيت الزيتون — ان تناول ملء ملعقة صغيرة من
زيت الزيتون كل يوم يساعد على الهضم ويسهل عمل الكبد

—***—

حفظ الكعك — ضع نفاحة في علبة تحتوي كعكاً فيظل
الكعك طرياً مدة طويلة

—*—

غسل الوجه — ان غسل الوجه بماء الشعير المخفف يمنع
الوجنتين من التورد ويجعل لون الوجه رائعاً صافياً

—***—

الماء الحار والمعدة — ان كاساً من الماء الحار ينفع المعدة
الضعيفة واذا لم يستطع الانسان ان يتناوله صرفاً فليمزجه بقليل
من عصير الليمون الحامض او قطعة من السكر او قليل من ملح
الطعام العادي

تم الكتاب بعون الملك
الوهاب

فهرس

كتاب اصول الطبخ وعمل المشروبات والمربيات

صفحة	صفحة
٣	شراب اللوز
٣	شراب التمر الهندي
٤	شراب ماء لورد
٤	شراب السوس والخرنوب
	وغيرهما
٥	شراب البنفسج
٦	ماء البرغموت
٦	جلاب طيب
٧	شراب منعش
٧	مربي البندوري
٨	مربي الحليب
٨	مربي قشر البرتقال وقشر
١٥	الليمون الابوسفير
١٦	مربي عصير البرتقال
١٦	مربي قشر الليمون الحامض
١٧	كعك الصودا
١٠	مربي عصير الليمون الحامض
١١	مربي الكباد
١١	مربي الكباد مبروشاً
١٢	مربي الليمون الابوسفير
	والليمون افندي ماندارينا
١٢	مربي الشاي
١٣	مربي قشر البطيخ
١٣	مربي التفاح الاجاص
١٤	مربي التقوع
١٤	مربي الكرز والفريز
١٥	عمل راحة الحلقوم
١٥	تبييه
١٦	كعك رخيص
١٦	كعك اللوز

صفحة	صفحة
٢٨ حلواء افرنجية	١٧ كعك الارز
٢٩ حلواء الحليب بالبيض	١٨ كعك الليمون
والحامض	١٨ كعك بزبيب
٣٠ عمل الكريما	١٩ كعك بديس اميركافي
٣٠ البودين	٢٠ كعك آخر * كعك اخر
٣٠ بودين جوزة الهند	٢٠ كعك باسم دونس
٣٠ شو كولاته بودين	٢١ كعك حلو
٣١ بودين مسلوقة	٢١ كعك بلوز مر
٣١ بودين سميد مع زبيب	٢٢ حلواء الليمون
٣١ رز بودين	٢٣ حلواء التفاح
٣٢ حلو بودين * كرس بودين	٢٤ حلواء التفاح مع مربى
٣٣ كريم بودين	المشمش
٣٣ بودين اخر	٢٤ عوامات التفاح
٣٣ بودين مسلوقة	٢٥ حلواء التفاح في السمن
٣٤ باي لحم * شكل باي	٢٥ زلال البيض بالسكر
٣٥ باي ليمون حامض	والارز
٣٥ يقطين مقلي حلو * حلو	٢٥ حلواء الاجاص
٣٦ حلو باسم فش * جلاتين	٢٦ حلواء البندوري
٣٧ جلاتين حلو	٢٧ زلاية السكر
٣٧ الكركند في اللوز	٢٧ عوامات البيض

صفحة	صفحة
شوربة الدجاج ٤٩	البوزا الكرما ٣٨
شوربة شعير افرنجي ٥٠	بوزا * كرما صفة ٣٨
شوربة القما ٥١	كرما * كستد للمجي ٣٩
شوربة الخضرة ٥١	باي يقطين ٣٩
شوربة البيض ٥١	منس بسي ٤٠
شوربة الماش ٥٢	زالال بيض مخبوز ٤٠
شوربة البشلة او البازالا ٥٢	بودين كوليا ٤١
شوربة العدس ٥٣	ملبن جلي البرئقال ٤٢
الارز المفلقل * ارز بدفين ٥٣	شعبيات * عوامات ٤٣
الارز على العصافير ٥٤	عوامات البطاطا ٤٣
الرز على فراريچ ٥٤	عوامات الارز ٤٤
البستيتشو ٥٥	عوامات الطحين ٤٤
خلاصة اللحم ٥٥	عوامات محشوة * بسكوتي ٤٤
خبز الارز * بطاطا محشي ٥٥	بسكوت من عجين مخمر ٤٥
بصل محشي ٥٧	كنافة مبرومة ٤٥
ارز محشي ٥٧	كنافة البصا ٤٦
ارز محشي في الفرن ٥٨	المعكرون * المعمول ٤٧
سمك محشي في سمك ٥٨	حلاوة مخززة * مهلية ٤٨
كرنب محشي ٥٩	المعدبة ٤٩
كوسا شيخ الغشي تطيقه ٥٩	شوربة الساكو ٤٩

صفحة	صفحة
٧١ كبة الاخطبوط	٦٠ كوسا محشي
٧١ سمك فريدن في القرن مع	٦٠ محشي قرع
البندوري	٦١ رقبة محشية * حشوة
٧٢ سمك مسلق	الديك بعد نزع عظمه
٧٢ السمك المملح	٦٢ الدجاج المحشي
٧٣ السمك المملح بالتردونل	٦٣ الباذنجان محشي
٧٣ سمك موسى مقلي على	٦٤ محشي البنادوري
الطريقة الانكليزية	٦٥ محشي القرع والجزر
٧٣ سمك الجريسة او	٦٥ محشي الملفوف
السرعوس	٦٦ محشي ورق الفنب والسلق
٧٤ ام الخلول	٦٦ المحشوات باللبن
٧٥ الحنكليس * الحلزون	٦٦ محشي السلق
٧٦ الحمام المشوي	٦٧ الكبة * كبة اللحم
٧٦ خبيصة الحمام	٦٨ كبة الارانبية
٧٧ الحمام بالباذالا	٦٩ كبة لبنية
٧٨ الحمام ملتوت ومحر	٦٩ كبة البطاطا
٧٨ طريقة ثانية	٦٩ الكبة الحليية
٧٩ الحمام على سنت منهلا	٧٠ الكبة على يخنه البنادوري
٧٩ الحمام ملفوفاً بالورق	٧٠ كبة السمك
٨٠ حشوة بابليت	٧١ كبة الحيلة

صفحة	صفحة
الروستو لحم ٨٩	الديك الهندي مشوي ٨٠
الكفتة • كفتة مقلية ٩٠	الديك الابو ٨١
فتك ٩١	الديك الهندي المنسول ٨١
اللحمة المدقوقة ٩١	العظام
العجة في الفرن ٩٢	اجنحة الديك الهندي ٨٢
عجة زهر القرنبيط ٩٢	افراخ الديك الهندي ٨٢
عجة الشمر الاخضر ٩٢	الاوز المشوي ٨٢
يخنا كوسا ٩٣	الاوز محشياً ٨٢
يخنا العصافير بالبصل ٩٣	اخاذ الاوز وحفظها ٨٣
يخنا البامية ٩٣	الحجل المشوي ٨٣
يخنا اللوبياء ٩٤	يخنة الحجال ٨٤
يخنا الباذنجان ٩٤	السماني المكبوسة ٨٥
يخنا الجزر ٩٥	الارنب مشويا ٨٥
يخنا ملفوفة صحيحة ٩٥	جنبون الخنزير ٨٦
يخنا القرنبيط ٩٦	لحم المقائق • مقائق بيضاء ٨٧
يخنا الفاصوليا ٩٦	الروستو في الفرن ٨٧
يخنا العكوب ٩٦	الروستو بسلسلة عدس ٨٨
يخنا الباذلا ٩٧	اللحمة بالخل ٨٨
سلسلة بيضاء ٩٧	الكستلته مشوية ٨٩
طريقة ثانية ٩٨	كستلته ٨٩

صفحة	صفحة
مسالوقين مع سلسة	٩٩ سلسة متردوتل
١٠٨ مفركة كوسا * المغربية	٩٩ سلسة السمن
١٠٩ رفيولا	١٠٠ سلسة البنادوري
١١٠ باذنجان مقلي مع لحم	١٠٠ سلسة حلوة
١١٠ ابن امه	١٠١ سلسة لحمة مفرومة
١١١ اصطناع الكري	١٠١ سلسة السمك المسلوق
١١١ يخنه البريان	١٠١ سلسة لحم مسلوق
١١١ مجدرة مذرذرة	١٠١ سلسة راس بقر
١١٢ السلطات	١٠٢ سلسة ماينوز للسمك
١١٢ سلطة اسبانية	١٠٢ سلسة البودين
١١٣ كعك بلبن	١٠٢ الاصول والخضر المستعملة
١١٣ جلاء النحاس بالحوامض	١٠٢ الفطر مقلياً * الجزر
١١٤ منظم للنحاس الابيض	١٠٢ داود باشا
١١٥ واسطة لحفظ الانية	١٠٢ شيش برك
الفضية من الكدر	١٠٢ كعك بحن * بودين لحم
١١٥ لحام للفخار والزجاج	١٠٢ شكل قرقور غنم
١١٥ البطاطا بدل الخبز	١٠٦ لحم بعجين
١١٥ البطاطا وخبزها بالطحين	١٠٧ لحم ملفوفة
١١٦ تحميص البن	١٠٧ زرده * ارنبة
١١٦ طريقة سهلة لمعرفة الجيد	١٠٨ مقادم غنم او بقر

صفحة	من البيض	صفحة
الفضية		
طريقة لتحمد الحليب ١٢٥	حفظ البيض من الفساد ١١٦	
طريقة لثقية زيت ١٢٦	حفظ البيض بالملح ١١٧	
الزيتون * زيت النعنع	حفظ البيض الى الشتاء ١١٧	
طريقة لمعرفة وجود ١٢٧	حفظ البرنقال والليمون ١١٧	
زيت القطن في زيت	الحامض	
الزيتون	حفظ عصير الليمون ١١٨	
عمل الخبز الافرنجي ١٢٧	الحامض	
الرخف كالاسفنج	حفظ التفاح * عمل البيرا ١١٨	
الكعك الافرنجي الذي ١٢٧	خمر الدراق والمشمش ١١٩	
يتفتت حالما يوضع في الماء	خمر عطرة ١٢٠	
الجبين ١٢٨	نبيذ الكينا * فائدة للسمن ١٢١	
ازالة الصداء ١٣٠	اقراص النعنع ١٢١	
بعض ملاحظات ١٣٠	عمل البرشان ١٢٢	
الخدمة على المائدة	طريقة لاستعمال الثلج ١٢٣	
في النظافة ١٣٢	الصناعي	
الطعام الفاقد ١٣٣	ملاط للصيني والزجاج ١٢٤	
تنظيف الادوات الفضية ١٣٤	لحام الالمانية الصينية ١٢٤	
فوائد بيتية ١٣٥	صفة رشوش لفرك الالمانية ١٢٤	

7.
0.
3.
3.
2.
3.





